

◎ **主な研究成果**

◆ **地域特産品の付加価値向上と製品開発支援**

【目的】地域特産品の付加価値向上のための加工技術を開発し、水産加工企業等の製品開発をサポートする。

【結果】地域特産品を活用した加工品を毎年30品目前後開発し、製法マニュアルを水産加工企業等に配布している。また、企業の商品開発を支援し、年間5件以上が商品化されている。

【今後】新たな品目のマニュアル化を行うとともに、得られた知見を活用し、製品づくりを支援する。

● サバ



八戸前沖さばを使用したサバ缶6種類 (H29年度)



八戸前沖さば(銀鯖)の半身を使用したレトルトカレー (R3年度)

● ホタテガイ



県産ホタテガイとアカモクの松前漬風 (R2年度)



県産ホタテガイを使用した冷凍クリームコロッケ (R3年度)

● サーモン



日本海深浦サーモンと低アミロース米を使用した冷凍棒寿司 (R2年度)



廃棄されているマボヤの殻を有効活用したランプ (R2年度)

商品化された開発品(カッコ内は商品化した年度)

◆ **水産加工企業等の課題解決**

【目的】水産加工企業等からの様々な相談に対応し、課題解決や技術支援を行う。

【結果】製造等の課題解決や品質の相談、現場での衛生指導等年間150件以上の相談や、70件以上の依頼試験に対応している。

【今後】寄せられた課題を迅速に解決し、企業活動を支援する。



企業向け衛生指導



現地加工指導

◆ **加工原料の特性に関する研究**

【目的】水産加工企業等のニーズに対応して、原料特性等を研究する。

【結果】八戸前沖さばのブランド認定期間決定の根拠となる脂質分析を毎年実施している。また、近年漁獲量が安定しているブリ類やイワシ類の利用を促進するため、成分分析や品質保持試験を実施した。

【今後】業界ニーズ等に対応した調査研究を継続する。



脂質分析



脂質の非破壊計測試験

◆ **選別作業の生産性向上と漁獲物の高付加価値化**

【目的】漁獲物の選別作業の省力化や高付加価値化のため、自動選別技術等を開発・実証する。

【結果】画像による魚種判別・体サイズ測定技術、近赤外分光による凍結～半凍結のサバ類原料の脂質含有率測定技術を開発・実証した。また、自動選別で得られた品質情報等を蓄積するクラウドシステムを構築し、消費地等の遠隔地とのデータ共有を可能とした。

【今後】関係機関と連携し、県内外への普及を図る。



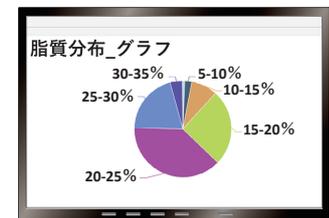
画像による魚種判別・体サイズ測定



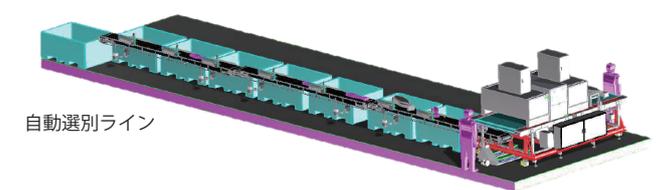
近赤外分光による脂質含有率測定



魚種組成、体長などの見える化



脂質含有率の見える化



自動選別ライン

魚種選別の自動化・見える化のイメージ