

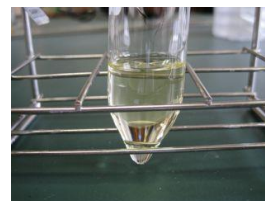
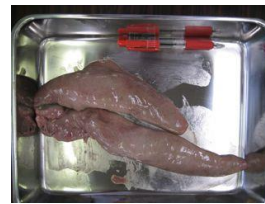
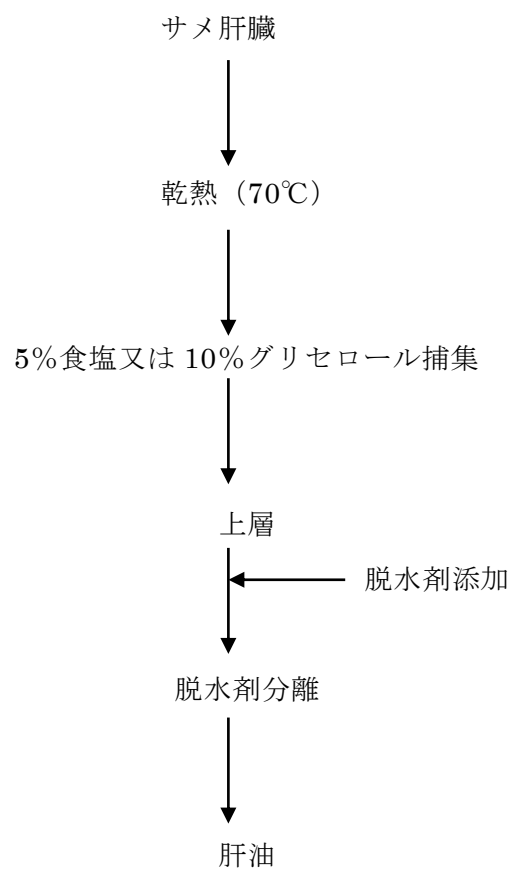
サメ肝臓油の脱臭方法の開発

－サメの高度総合利用技術開発事業－

Development of the deodorization method of the shark liver oil

山口 信哉、宮木 博*、内沢 秀光
(＊現弘前地域研究所)

青森県で獲れるサメは、アブラツノザメとネズミザメが大部分であり、年間漁獲量は 1,883t と国内の約 1 割を占めている。サメの肝臓は、近年スクワレン、DHA、EPA など多くの有用物質が含まれていることが明らかとなり、再び注目されているが、県内においては利用されず、ほとんど廃棄されている。サメの肝臓の利用には、その特有の魚臭が障害となる。そのため、県外の大手企業では高真空で水蒸気を長時間吹き込んで処理しているが、大がかりな設備を必要とすることや小ロットでの処理には不適である。本研究開発では、県内における肝油の利用を目的として、簡易な脱臭方法について検討した。その結果、炭酸水素アンモニウムで肝油を洗浄すると、脱臭効果が高いことが明らかとなった。また、肝臓を 70℃ の乾熱下に置き、肝油を滴り落とし、食塩水やグリセロール溶液に捕集すると、魚臭が非常に低減され、かつ酸化しにくい肝油が得られた。



サメ肝臓から肝油の新規調製法