



食品総合研究所だより

第 24 号 令和 3 年 3 月 15 日発行

今年度商品化した支援品の紹介

食品総合研究所では、県内食品関係事業者の方からの依頼を受け、様々な商品開発を支援しています。その中から、今年度商品化したものを一部ご紹介します。

ほやランプ



ホヤの殻をランプシェードに加工した商品
(販売元：就労サポートセンターはくちょう)

深浦サーモン棒寿司



日本海の深浦サーモンと下北の低アミロース米を使った冷凍押寿司
(販売元：株式会社ディメール)

あもりっ娘



本県で採れた農産物や魚介類などの松前漬け風の商品
(販売元：青森県漁業協同組合連合会)

鮭トバスライス



刺身状の形で食べやすい形態の鮭トバ
(販売元：五戸水産株式会社)

技術相談は随時承っておりますので、水産食品開発部までお気軽にご連絡ください。

展示試食会の開催中止について

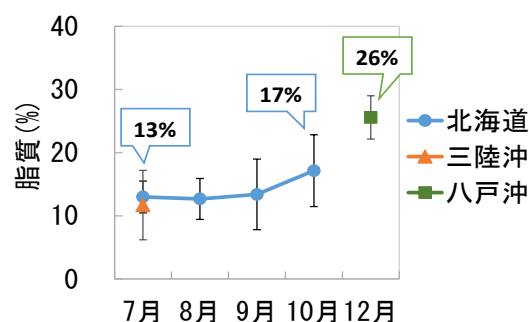
毎年開催している展示試食会ですが、新型コロナウイルスの感染リスクを考慮し、今年度は開催中止としました。なお、希望される方へは「水産物加工講習会資料第 24 号」を配布しておりますので、水産食品開発部までお問い合わせください。

水産試験研究成果報告会で発表

1月28日に開催された令和2年度青森県水産試験研究成果報告会において、水産食品化学部の落合研究員が「ブリ及びイワシ類の原料特性及び鮮度保持技術について」と題し研究成果を報告しました。

①脂質の季節変化を調査した結果、ブリは6月から10月にかけて低下、イナダは8月から11月にかけて増加、マイワシは7月から12月にかけて増加、カタクチイワシは9月から11月にかけて季節的な変化は見られませんでした。②スラリーアイスでの鮮度保持効果を検討した結果、船上で延髄切断・脱血処理したイナダをスラリーアイスで保管すると水氷で保管するよりもK値が低く推移し、鮮度を保つことが可能でした。マイワシ及びカタクチイワシでも同

様にスラリーアイスで保管するとK値が低く推移し、さらに魚体への氷による損傷もなく外観が良好でした。③ブリの脂質及び鮮度を非破壊装置で測定した結果、装置の値と化学分析値との間に相関が認められ、水揚げ現場等での利用と差別化による付加価値向上が期待されます。



図：マイワシの脂質量の変化

鮮度保持技術講習会

1月25日に第1回浦田漁業研究会勉強会が開催され、水産食品開発部の宮部研究員が講師として参加しました。

「鮮度保持(基本)～情勢変化と技術について～」と題し、鮮度保持や水産物のブランド化の事例紹介、鮮度保持技術の手法等について、映像を交えながら説明しました。勉強会には漁業関係者など10名が参加し、今後は実際に神経締めなどを行い、技術習

得に向けて学んでいきたいとの意欲的な感想が聞かれました。



インターンシップの受入

8月27～28日、八戸工業大学工学部の3年生1名がインターンシップで当研究所を訪れました。期間中は、かまぼこの製造技術とその品質評価方法について実習を行いました。これをきっかけに、県内水産業と水産食品加工に興味を持っていただければ幸いです。



食品総合研究所だより

第24号 令和3年3月15日

編集・発行

地方独立行政法人 青森県産業技術センター

食品総合研究所

〒031-0831 青森県八戸市築港街二丁目10番地

TEL 0178-33-1347 / FAX 0178-33-0321

https://www.aomori-itc.or.jp/soshiki/syoku_sougou/