



あおもりの未来
技術でサポート

食品総合研究所だより

第 27 号 令和 4 年 7 月 22 日発行

研究課題の紹介

◆【補助事業】冷凍鮮魚における高鮮度の視える化に向けた調査研究

我が国で水揚げされた 80~100g のマイワシは、凍結後、マグロはえ縄の餌として台湾・韓国に輸出されていますが、他国では加工母船にて洋上選別を行い、80g 以上のものを冷凍鮮魚としてタイ・ベトナムに輸出しています（図 1）。食品総合研究所では、令和 3 年度より（一社）いわし普及協会を代表機関とするコンソーシアムに参画し、日本産の冷凍鮮魚における高鮮度の視える化に向けた調査研究を開始しました（水産庁の水産物輸出拡大連携推進事業により実施）。

当研究所では、八戸港で水揚げされた 80~100g のマイワシやイナダ等について、冷凍鮮魚としてタイ・ベトナム両国内への輸出を想定し、水揚げから



引用：令和 2 年度水産物輸出拡大連携推進事業（水産庁）パンフレット

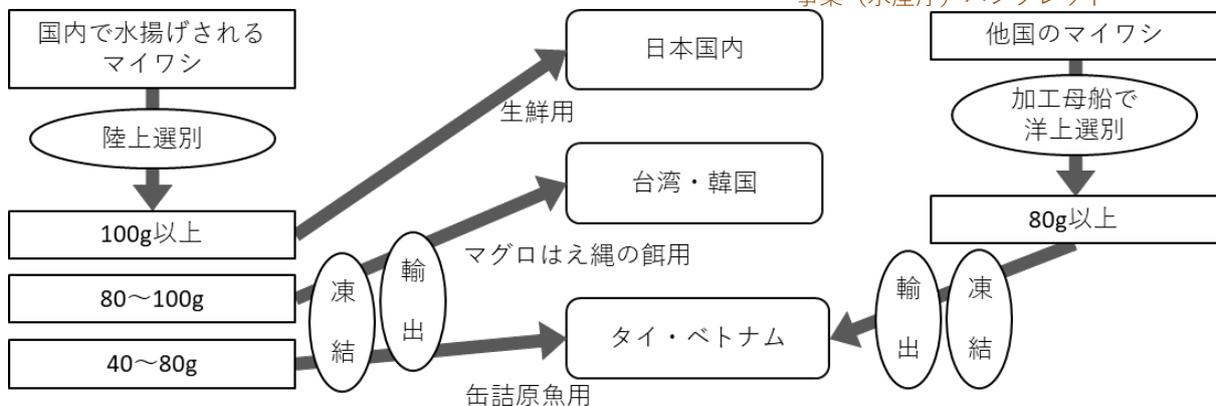


図 1 日本国内及び他国におけるマイワシの流通

加工業者による凍結、輸出されるまでの間に、一般的な鮮度指標である温度、K 値、外観など、各流通段階における測定及び評価を実施し、高鮮度維持の取り組みや品質の視える化を担当しています（図 2）。本研究の成果により、輸出額増大に繋がる新規販路開拓や、国産冷凍いわし等の魚価向上などが期待されます。

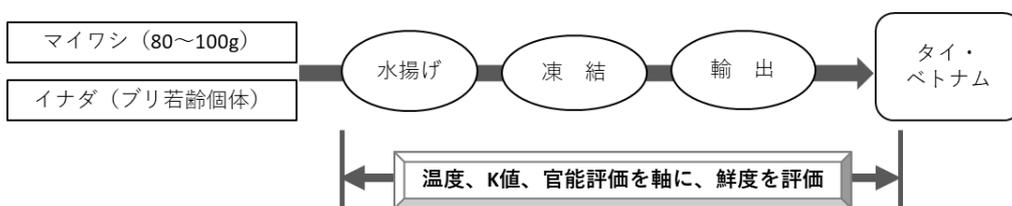


図 2 食品総合研究所の試験担当

◆R3 年度の支援商品の紹介

三沢のほっき貝

(有限会社三咲羽や)
 地元三沢産のホッキガイを使用し、調味や乾燥
 工程で常温保存可能に
 調製し、食べやすいよ
 うに圧延した製品。
 令和3年度青森県特産品
 コンクール(公社)青
 森県物産振興協会会長
 賞受賞



ホタテクリームコロッケ

(青森県漁業協同組合連合会)
 ベシヤメルソースの製法、具材となるホタ
 テの割合、衣の付け方等に関する一連の製
 造工程の
 確立と現
 場への技
 術移転に
 ついて
 支援。



ふぐコンフィ

<オリジナル・バジ
 ル・味噌カレー>
 (マルマス榎)
 フグほぐし身の処
 理法や身とオイル
 の配合割合、殺菌処理等その他、カロリーや塩分
 など要望に沿うよう分析も併せて行い、レシピ
 作成と技術指導を実施。



鯖王カレー

(マルヌシ)
 サバに合わせたカ
 レールウの調製や
 レトルト処理条件
 を試験し、技術指
 導を実施。

依頼試験をご活用下さい!

当研究所では、食品や加工品の一部の成分分
 析、異物検査等を有料で実施しています。新製品
 の賞味期限等の設定や、品質
 管理のためのデータ取得に是非
 ご活用ください。その他、技術
 相談や受託研究・共同研究等も
 承っております。



依頼試験料金表 (1件につき、税込み)

微生物試験 (一般生菌数、大腸菌群)、水分測定、脂質分析、灰分分析、たんぱく質分析、水分活性測定	各 2,750 円
pH 測定	1,900 円
酸度測定	550 円
K 値測定	11,500 円
遊離アミノ酸分析 (1 検体目)	52,900 円
(2 検体目以降)	19,800 円
顕微鏡画像撮影による異物検査	2,700 円

令和4年度の体制

- 理事兼所長 中田 健一
- 企画経営監 小菅孝一、企画経営 相坂直美
- 総務調整室 室長 入 笹渡 一雄、主査 平 真大、非常勤事務員 大柳 彩海
- 水産食品開発部 部長 小向貴志、主任研究員 白川 慎一、研究員 宮部 好克
- 水産食品化学部 部長 入 前田穰、主任研究員 木村 優輝、研究員 落合 瞳子、非常勤事務員 山田 紘子、新 中谷亜希子* 入 新 : 転入者、新入者

転出者 転出者名 (新所属)

鶴田総務調整室長 (退職)、松尾 水産食品化学部長 (青森産技本部企画経営室)

食品総合研究所だより	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 http://www.aomori-itc.or.jp/soshiki/syoku_sougou/
第 27 号 令和 4 年 7 月 22 日	