

# 水産物利用加工技術開発研究

(水産物利用加工試験)

井岡 久・石原成嗣・開内 洋

## 1. 研究目的

水産加工業界ならびに漁業者に的確な利用・加工技術情報を提供するために、水産物の高度利用と付加価値向上のための技術開発研究を実施するほか、既知の技術情報の普及、技術研修なども実施する。

本研究の主要な課題としては水産物の原料特性把握・品質評価・加工技術開発・製品開発などに関する試験研究がある。

## 2. 研究方法

### (1) 業界の要請に基づいた各種評価試験

各種水産物の品質評価、加工技術の開発、製品開発に対する試験の実施および技術的指導・助言の実施。

### (2) 漁獲物処理技術の開発・普及

高鮮度化を目的とした船上処理漁獲物鮮度調査として、試験船による釣獲漁獲物を冷海水処理し、その影響を把握する。

### (3) 水産物の安全・衛生に係わる諸研究

- 養殖イワガキの汚染指標細菌の浄化を目的に、大腸菌取り込み後の消長を把握する。
- 体脂肪含有量の調整を目的に、モイストペレットを飼餌料としマアジの蓄養試験を実施する。

## 3. 研究結果

### (1) 依頼試験概要

平成15年度に業界の協力の下に実施した試験研究件数は計15件だった。

### (2) 漁獲物処理技術の評価

- 冷海水装置を用い、小型底曳網漁業を想定した漁獲物鮮度保持作業要領について検討した。
- 釣獲漁獲物を生け〆・脱血処理し、キダイ、カサゴなどの色調保持効果が有ることを確認した。ブリ、ウマヅラハギの青色保持効果も確認され、ブリでは体側の黄色線が顕在化しないが、鮮度は良いことが示唆された。
- 得られた結果は、平成15年度島根県漁村青壮年婦人活動実績発表大会で報告した。

### (3) 真空凍結乾燥による新製品開発

県内企業との連携により、真空凍結乾燥装置を用いた新規素材開発を実施し、新商品の販売に目途をたてた。

## 4. 研究成果

- 業界との連携により、各種の試験研究を実施し、得られた技術的知見から製品開発が図られた。また相互の情報交換を通じて、将来的な課題を掘り起こすことで、研究方針が確認できた。
- 各種漁獲物の船上処理が効果的であることを確認し、漁業者への情報提供が可能となった。
- 水産物の安全・安心に関するデータの収集を行い、確度の高い情報提供が可能となった。