

# 利用加工技術の開発・改善に関する調査研究

(高付加価値技術開発事業)

井岡 久・石原成時嗣・開内 洋

## 1. 研究目的

水産物の利用・加工・流通に関する先進的な技術情報を業界および一般県民に提供する。また、業界が抱える技術的諸課題の解決を図るため、各種の技術開発試験を実施し、得られた産業振興上有用な技術的知見を業界にフィードバックする。

本研究では、業界支援を目的とした品質評価試験、製品開発試験、技術開発試験のほか、安全・安心に関わる技術的課題解決も実施する。

## 2. 研究方法

### (1) 業界からの支援要請に基づいた各種評価試験の実施と情報提供

各種水産物および加工品の品質評価、加工技術開発、製品開発試験を実施し、技術的知見の収集ならびに情報提供を行う。また、行政ならびに他の試験研究機関との連携による化学分析評価相互の連携の基に実施する

### (2) 安全・衛生に関わる諸技術に関する調査研究

- 養殖イワガキ出荷時の衛生管理技術の高度化を図るため、イワガキに取り込まれた汚染指標細菌の浄化を目的、出荷基準に関わる大腸菌の取り込み後の消長を把握する。
- 水産物の微生物汚染の実態把握と得られた知見に基づいた衛生管理技術の高度化に関わる指導助言を行う。

## 3. 研究結果

### (1) 業界支援に関する試験研究数

平成 16 年度に業界の協力の下に実施した試験研究件数は計 41 件と前年の 18 件からほぼ倍増した。漁協、漁連等からの依頼数が H 15 ( 5 件 ) に対し H 16 ( 22 件 ) と大幅に増加したためである。

また、分析数は前年 ( 100 項目 ) のほぼ 3 倍 ( 298 項目 ) にのぼり過去最高を記録した。

### (2) 安全・衛生に関わる諸研究

- 養殖イワガキに取り込ませた大腸菌の消長を観察した。その結果、当初 100 万個あった大腸菌は、ほぼ 24 時間の紫外線殺菌循環式畜養法により、ほぼ完全に除去できた。
- 漁港水揚げ時の市場内、魚函、魚介類、加工施設などの微生物汚染実態調査を実施し、衛生管理上の最重要管理点を明らかにし、改善案について関係者に提示した。
- フィレー加工場における衛生管理実態調査を行い、調査結果および問題点を関係者に提示し、衛生管理技術の向上を図った。

## 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、品質管理技術の向上が図られ、新規商品の販路開拓等の面で進展が図られた。
- 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図られた。
- 市場における漁獲物の処理・保管方法について、関係者の理解が深まり、衛生管理技術水準を高めることが出来た。