

# 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・石原成嗣

## 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、得られた技術的知見を業界にフィードバックする。

## 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。

### (2) 安全・安心につながる調査研究

- 養殖イワガキの衛生管理技術の高度化を図るため、イワガキが取り込んだ汚染指標細菌の浄化技術について検討する。
- 生産から流通における衛生管理の実態調査を実施し、水産物の微生物汚染の実態把握と改善策について指導助言を行う。

## 3. 研究結果

### (1) 業界支援に関する試験研究数

平成17年度に業界からの要請を受けて実施した主な試験研究件数は計15件(H16は41件)であった。漁協、漁連等からの依頼数がH16(22件)に比べ、H17(7件)は減少した。一方、分析数はH16(298項目)から、H17(1,207項目)となり過去最高を記録した。殺菌冷海水装置設置後の実態調査や鮮度保持試験の要請に対応したためである。

### (2) 安全・衛生に関わる諸研究

- 大腸菌を指標とし、各種温度帯(10、15、20 )における養殖イワガキの浄化試験を実施した。その結果、当初 $10^6$ 台の取り込みがあった大腸菌は、15 および20 区は3時間後に $10^3$ 台に減少し、24時間後に $10^2$ 台に減少し、生食用の出荷基準(230MPN/g以下)を満たすに至った。10 、24時間では $10^3$ 程度となり、低温下での排出作用が弱いことが示唆された。
- 殺菌冷海水装置設置後の鮮度管理実態調査の結果、従前に比べ総じて鮮度が良く保持されていた。また、微生物汚染の少ない漁獲物として流通できることが判明した。
- 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。