

試験研究成果普及情報

部門	流通加工	対象	普及・研究
課題名：千葉県に水揚げされるサメ類の有効利用技術の開発			
〔要約〕 鮮度の良いホシザメからは、弾力のあるねり製品ができる。ヨシキリザメは、筋肉の pH が高いもの及び生鮮状態で落とし身にし、糖を添加して凍結したものが、はんぺん原料としての適性が高い。これらの結果を踏まえて、サメ肉を利用した各種の加工品を試作する。			
キーワード ^① サメ，ねり製品，はんぺん，原料，品質			
実施機関名	主 査	水産総合研究センター流通加工研究室	
	協力機関		
実施期間	2010年度～2012年度		

〔目的及び背景〕

サメ類は、一部はフカヒレやねり製品の原料に利用されているが、原料の品質や流通等に問題点があり、十分に有効利用されているとは言えない。そこで、利用度の低いホシザメ等をねり製品の原料として活用すること目的として、原料鮮度、貯蔵方法および水さらしがねり製品の品質に及ぼす影響について検討する。また、東日本大震災の影響で銚子への水揚げが増加したヨシキリザメについて、はんぺん加工に適した原料性状を把握する。

〔成果内容〕

- 1 ホシザメは鮮度がよいほど、かまぼこの弾力が強く、しなやかとなる（図1）。
- 2 ホシザメを切り身状態で水さらしすると、臭気成分の元となる尿素を減らすことができ、また、かまぼこの弾力が向上する（図2）。
- 3 原料の凍結貯蔵は、生鮮原料に比し、かまぼこのしなやかさが減少する。
- 4 はんぺん加工に適したヨシキリザメの原料性状は、pHが高いこと（pH6以上）である（図3，4）。ただし、死後硬直前の高鮮度のものはこの限りではない。
- 5 凍結したヨシキリザメは、はんぺんの舌触りを悪くする。生鮮で落とし身まで加工し、糖を加えて凍結することが望ましい。
- 6 サメ肉を原料とした、さつま揚げなどの練り製品を試作し、一般消費者へ嗜好性などについてアンケート調査および漁業者、水産加工業者に対する製造方法の研修会を実施している。

〔留意事項〕

サメ肉の pH を測定するためには、測定用試料の調整及び pH 測定機を必要とする。

〔普及対象地域〕

県下全域

〔行政上の措置〕

[普及状況]

サメ肉を原料とした練り製品を試作し、一般消費者へ嗜好性などについてアンケート調査および漁業者、水産加工業者に対する製造方法の研修会を実施している。

[成果の概要]

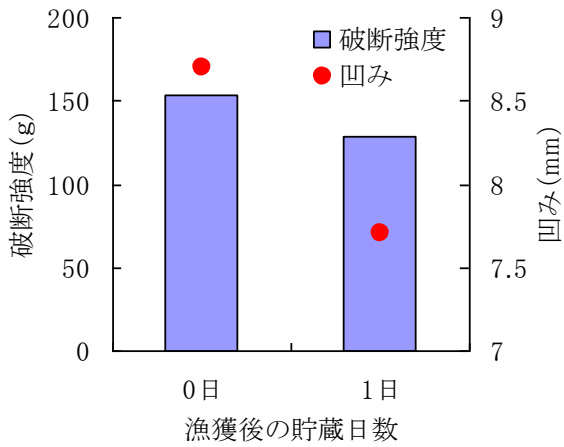


図1 ホシザメの鮮度とかまぼこの物性
破断強度：噛み切った時の力の大きさ（弾力）
凹み：噛み切った時の凹みの大きさ（しなやかさ）

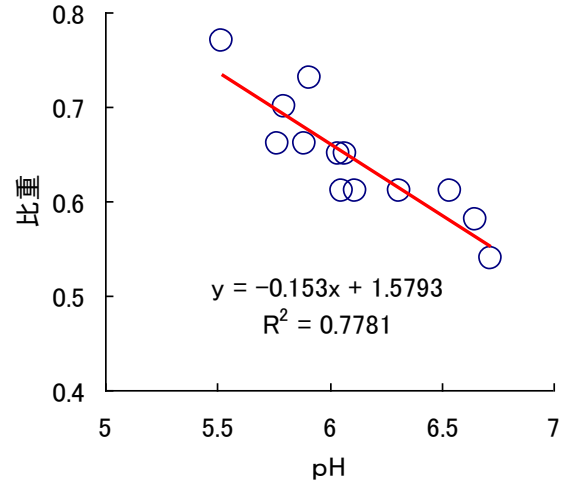


図3 ヨシキリザメ肉の pH とはんぺんの比重の関係

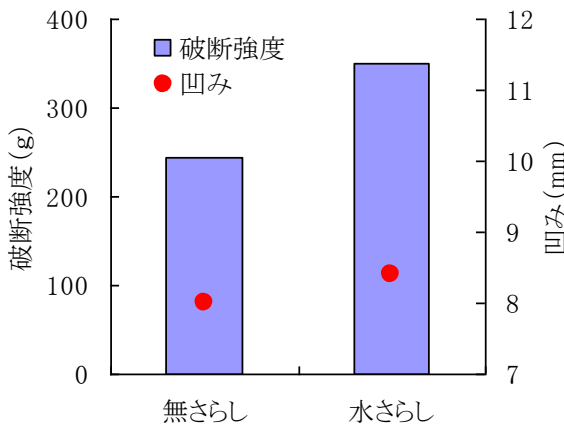


図2 ホシザメ切り身の水さらしによるかまぼこの物性変化

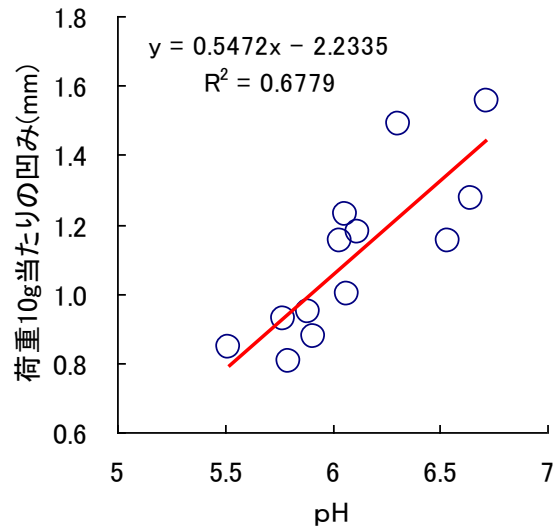


図4 ヨシキリザメ肉の pH とはんぺんのしなやかさの関係

*破断強度が 40g 以下の試料は除外した。

*はんぺんに荷重 10g をかけたときに凹みが大きいものを食感がしなやかであると定義した。

[発表及び関連文献]

[その他]