

試験研究成果普及情報

部門	流通加工	対象	研究・普及
課題名：生タイプしめ鯖の普及に向けた品質の安定化技術の開発			
〔要約〕本研究センターで開発した「生タイプしめ鯖」の品質の安定化を図るため、たもすくい網で漁獲されるマサバを製品に加工し、粗脂肪量の分析と官能検査を行った。その結果として、2～4月に漁獲される高脂質期の400g以上のマサバを原料として使用することで、生っぽく、酸味・塩味が弱い食味を得られると考えられた。			
フリーワード マサバ、しめ鯖、水産加工、粗脂肪量、官能試験			
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	2019年度～2020年度		

〔目的及び背景〕

本県の重要な漁獲対象種であるさば類の、県内での利用加工を推進するために、2018年度に「生タイプしめ鯖」を開発した。本製品は、刺身に近い食感であり、解凍時のドリップが少ないという利点を持つ一方、製品の品質にばらつきがあることが課題である。そこで本研究では、生タイプしめ鯖の普及に向けた品質の安定化技術の開発を目的として、製品の粗脂肪量の分析、製品の官能試験を行った。

〔成果内容〕

- 1 マサバの粗脂肪量は2～4月と比較して5月に低くなることが明らかとなり、2～4月を高脂質期、5月を低脂質期と分類した。5月は粗脂肪量のばらつきが大きいため、2～4月の原料を使用することで、脂ののりが安定した生タイプしめ鯖を製造できると考えられた。(図1)
- 2 官能検査の結果、生原料と冷凍原料のいずれを用いた場合でも品質の違いは認められず、従来のしめ鯖と同様に、冷凍原料を用いて製造できることが明らかとなった。また、高脂質期の400g以上の原料を使用することで、生っぽく、塩味・酸味が弱い食味を得られると考えられた。(図2)

〔留意事項〕

なし

〔普及対象地域〕

県内全域

〔行政上の措置〕

なし

〔普及状況〕

なし

[成果の概要]

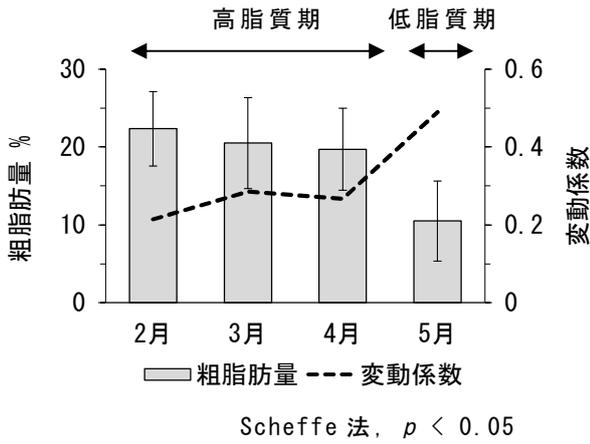


図 1 製品における粗脂肪量の月別変化

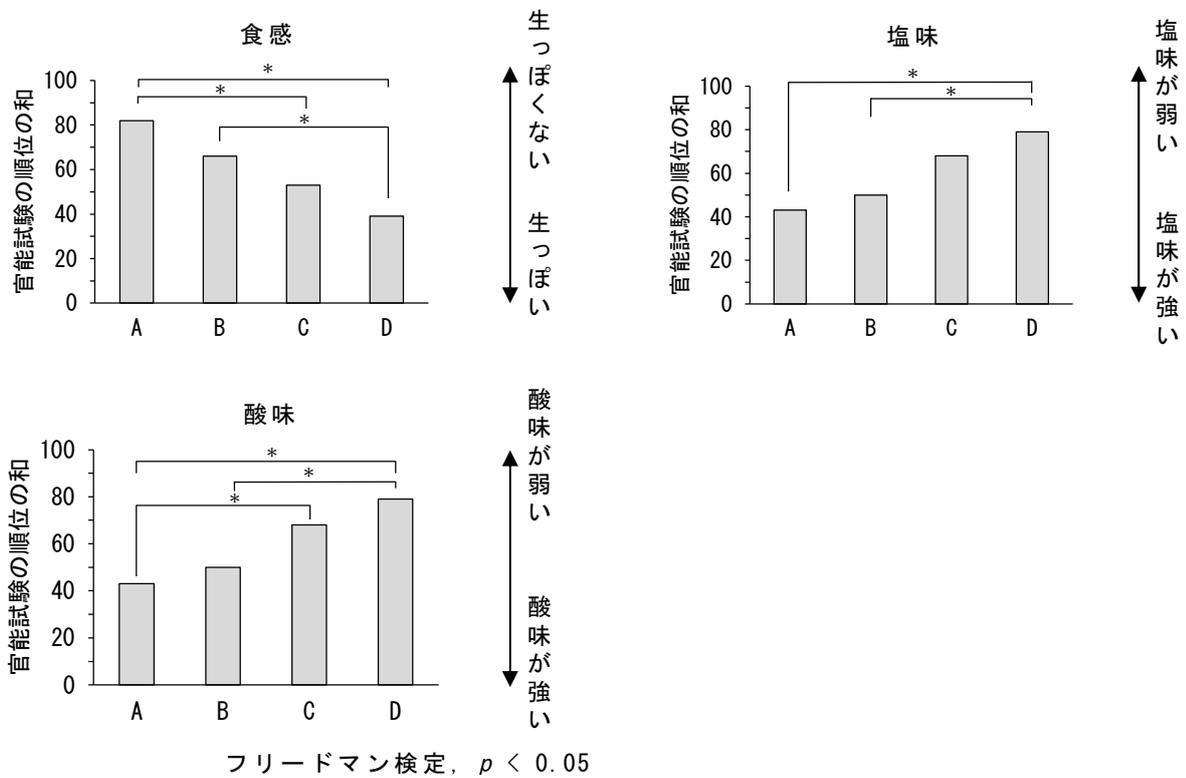


図 2 漁獲時期及び銘柄の異なる冷凍原料から製造した製品の官能試験結果

- A: 低脂質期に漁獲された銘柄小 (400-500g) の原料を使用した製品,
- B: 低脂質期に漁獲された銘柄大中 (600-800g) の原料を使用した製品,
- C: 高脂質期に漁獲された銘柄小 (400-500g) の原料を使用した製品,
- D: 高脂質期に漁獲された銘柄大中 (600-800g) の原料を使用した製品

[発表及び関連文献]

生タイプしめ鯖の普及に向けた品質の安定化技術の開発, 令和 2 年度水産利用関係研究
開発推進会議, 口頭発表