

3. 利用加工技術開発研究費

1) 利用加工技術に関する普及指導

吉岡 剛

【背景】湖産魚介類の漁獲量が減少している現在、湖産魚介類加工品も量より質の方向へ進んでいる。

【目的】湖産魚介類加工品の品質を向上し、さらに付加価値を付けた製品を製作する。

【成果概要】

1. 小鮎の生臭みを消したい、魚を柔らかくしたい、セタシジミの有効成分を知りたい、ピワバスの料理法を知りたい等5件の依頼があった。
2. 魚類の生臭みを消す場合、①におい成分あるいは、その元になる成分を除去する②におい成分を不揮発にする③におい成分をマスクする、以上の3種類の方法があるが、この場合は商品の製造過程で牛乳に浸漬することにより、牛乳中のコロイドに種々のにおい成分を吸着させる②の方法を指導した。
その結果、生臭みが解消され、味がまろやかになった。
3. 魚の身の固い原因としては、水分の蒸発による筋肉中の水分含量の低下が挙げられる。そこで、この製品の場合には、解凍時に0.7%の生理食塩水に漬けることにより魚肉中の水分を補充する方法を指導した。
4. セタシジミの有用成分としては、ビタミンB₁₂、グリコーゲン等が挙げられ黄疸に効くとされていることを説明した。
5. ピワバスの料理法については、皮を厚く切ることにより筋肉に臭いが付くことを防げること、ムニエル、フライ等にするとよいことを説明した。

【成果の活用】品質の良い加工品を作ることにより、琵琶湖魚介類のイメージアップ、湖産加工品の需要拡大を目指す。