

1	事業名	試験研究調査費	予算額	千円
2	事業細目	(試験研究調査項目) 利用加工技術研究費(保蔵技術開発研究)	予算額	2,800 千円
3	期間	59年度～ 年度	予算区分	県単
4	担当者	井嶋、的場		
5	目的	多獲時のイサザを冷凍保蔵によって、良好な加工素材としてその品質を保持するため、最適な保蔵条件を見出す。		
6	方法	堅田、守山、志賀町各漁協の冷凍施設を利用して、実際の使用状態で、イサザにいろいろな処理を施し、冷凍保蔵中の品質の低下を、外観観察、K値(鮮度指標)測定により6ヶ月毎に追跡調査した。 各試験区とも小型のイサザを1Kgずつ発泡スチロールの容器に詰め凍結させた。		
7	結果の概要	冷凍6ヶ月後の品質を鮮度指標となるK値で比較検討した。 (K値が高いほど、鮮度低下が大きい)、なお1年後のK値は現在測定中 堅 田漁協……6つの保蔵条件を設定したが、いずれも処理条件よりは保蔵温度の差がはっきりと認められる。つまり、-35°Cの方がK値は低い。 守 山 “ ……12の保蔵条件を設定したが、処理条件の中では凍結法で-35°C凍結が窒素凍結よりわずかに低いようであるが、ほとんど差は認められない。保蔵温度による差は認められる($-35^{\circ}\text{C} < -25^{\circ}\text{C}$保蔵)。 志賀町 “ ……4つの条件を設定したが、保護処理で包装をしたものの方がわずかに低い値を示している。 総合的に検討してみると、いずれも保蔵温度は低い方が当然K値も低い。他の処理条件による差は、明確に認められず、むしろ凍結までの時間が短く保蔵まで工程の単純な方がむしろ好結果を生むようである。また、酸化防止剤の使用やグレーズ包装の有無による外観の差は、特に見られなかった。		

8 主要成果の具体的数値（図・表 等）

各保蔵条件でのK値測定結果（2 サンプルの平均値）

漁協	処理工程	前 処 理		凍 結 法		保 護 処 理		保 蔵 温 度		K 値 (S. 61年 6 月)
	処理方法 試験区	酸化防止剤 溶液使用	煮 熟	- 35 ℃ 凍 結	窒 素 凍 結	グレーズ	包 装	-25℃	- 35 ℃	
堅 田	1			○				○		43.74
	2			○					○	19.13
	3			○		○		○		46.46
	4			○		○			○	26.21
	5			○		○	○	○		42.53
	6			○		○	○		○	26.84
守 山	1			○			○	○		5.08
	2			○			○		○	8.96
	3			○		○	○	○		6.90
	4			○		○	○		○	6.06
	5				○		○	○		7.35
	6	○			○		○		○	5.67
	7	○			○	○	○	○		8.16
	8	○			○	○	○		○	7.84
	9	○		○			○	○		14.06
	10	○		○			○		○	9.31
	11	○			○		○	○		15.27
	12	○			○		○		○	11.86
志 賀 町	1			○				○		7.83
	2			○			○	○		7.13
	3		○(注)	○				○		(7.97)
	4		○(注)	○			○	○		(7.51)

(注) 煮熟したサンプルは、魚体内の酵素分解がストップしているので、厳密に言えばK値は測定できず、単に核酸分解物の比率を示しているだけである。

9 今後の問題点

長時間（1年、1年半）保蔵したものの品質の変化と、実際加工素材として利用した時の風味の関係から適正な保蔵期間、条件の判定をする必要がある。

10 次年度の具体的計画