

養殖ビワマスの取り上げ時の取り扱いが

鮮度保持時間に及ぼす影響の検討

孝橋 賢一・西村 哲也(滋賀県漁連醒井事業場)

1. 目的

現在、養殖ビワマスは、びわサーモン振興協議会会員 10 業者によって育成・販売され、並行して、県と業界で協働してブランド化を目指した取り組みが行われている。ここではブランド化の取り組みの一環として取り上げ時の取り扱いが鮮度保持に与える影響について調べた。

2. 方法

平成 27 年 2 月 16 日に醒井養鱒場で養成した体重 750 g の養殖ビワマス 2 尾を活魚車で分析機関に輸送し、二種類の締め方により取り上げ、フィレーとした後、冷蔵庫中で保管し、鮮度指標である K 値と代表的なうま味成分であるイノシン酸を計時的(0、6、24、30、48、54、72 時間)に調べた。

取り上げ方法は、30 分間空中暴露することにより、苦悶死させる方法(苦悶死区)と延髄と鰓蓋の切断により即殺する方法(即殺区)とした。

3. 結果

図 1 に水揚げ時の取扱いの違いによる鮮度変化を示した。K 値による刺身適用限界とされる 20% を超えるまでの時間を即殺区と苦悶死区で比較したところ、即殺区は、とり上げ後 48 時間後も、K 値は 20.0% であったが、苦悶死区は、24 時間後で 29.7% と刺身適用限界を超えていた。

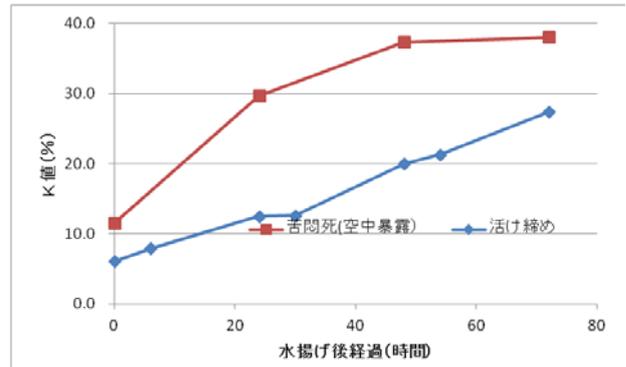


図 1 締め方の違いによる鮮度変化

また図 2 にうま味成分であるイノシン酸の含有量の推移を示した。核酸系のうま味成分であるイノシン酸は、即殺区、苦悶死区ともに 24 時間後まで横ばいか緩やかに増加し、その後減少した。しかし取り上げ直後と比較すると、即殺区は、100g あたり 389.0mg であったのに対し、苦悶死区は、246.0mg とうま味は少なかった。

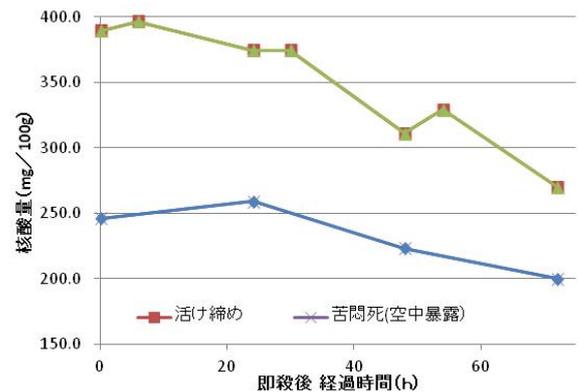


図 2 締め方の違いによるイノシン酸の変動