

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：乾のり塩分に関与する要因			
〔要約〕 乾のり製造モデル試験を行い、漁場環境塩分、製造方法、原藻と乾のり塩分の関係を検討した。乾のり製品中に含まれる塩分には、すき水塩分の他、原藻塩分が大きく影響することが明らかになった。			
キーワード 乾のり、塩分、原藻、すき水			
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	千葉県漁業協同組合連合会	
実施期間	2005年度～2007年度		

〔目的及び背景〕

近年、しっとり感やうま味を増すために、塩分が高い乾のり製品が増えている。しかし、塩分が高い乾のりは湿気やすい、焼き色がでないといったクレームの原因になる場合がある。乾のりの塩分は、すき水塩分を調節することで、ある程度調節することができるが（図1、平成17年度および18年度に検討）、同じすき水塩分で製造しても、乾のりの塩分が異なる場合があり、その原因が不明であった。そこで本研究では、すき水以外に乾のりの塩分に影響する要因を明らかにするため、製造モデル試験を行い、①漁場環境塩分、②製造方法（活性タンクからミンチに使用する海水塩分、真水洗浄時間、すき水脱水の程度）、③原藻（摘採回数および塩分）と、乾のり塩分の関係を検討した。

〔成果内容〕

- ① 原藻（1月1番手から4番手摘採）を4段階（2.65%、2.90%、3.15%、3.40%）の異なる塩分環境の水槽内で2日間養生後、模擬的に乾のりを製造したが、養生海水塩分は乾のり塩分に影響しなかった（図2）。
- ② 製造工程において、活性タンク攪拌からミンチに使用する海水塩分および真水洗浄時間が乾のり塩分に与える影響は僅かであった（図3、4）。また、すき水脱水の程度が弱く水分が多く残っていると乾のり塩分が高くなり、逆に脱水が強く水分がしぼられると乾のり塩分が低くなる傾向がみられたが、通常の製造方法の範囲内であれば、その影響は僅かであった（図5）。
- ③ 原藻摘採回数（1番手から4番手）は乾のり塩分に影響しなかったが（図6）、原藻塩分が高いほど、乾のり塩分が高くなった。原藻の段階の塩分が0.2%違うと、完成した乾のり塩分が1%弱違ってくることが明らかになった（図7）。

〔留意事項〕

平成17年度および18年度の試験とあわせると、乾のりの塩分に影響する主な要因は、すき水塩分と原藻塩分の2つであることが明らかになった。今後、原藻の塩分を現場で簡易に測定する方法が確立されれば、乾のりの塩分を調整することができ、乾のりの品質安定が図られる。

[普及対象地域]

県下のみ養殖漁業地域

[成果の概要]

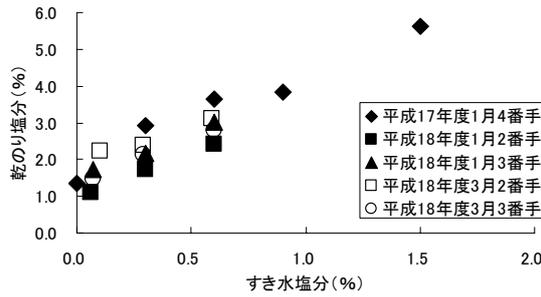


図 1. すき水塩分と乾のり

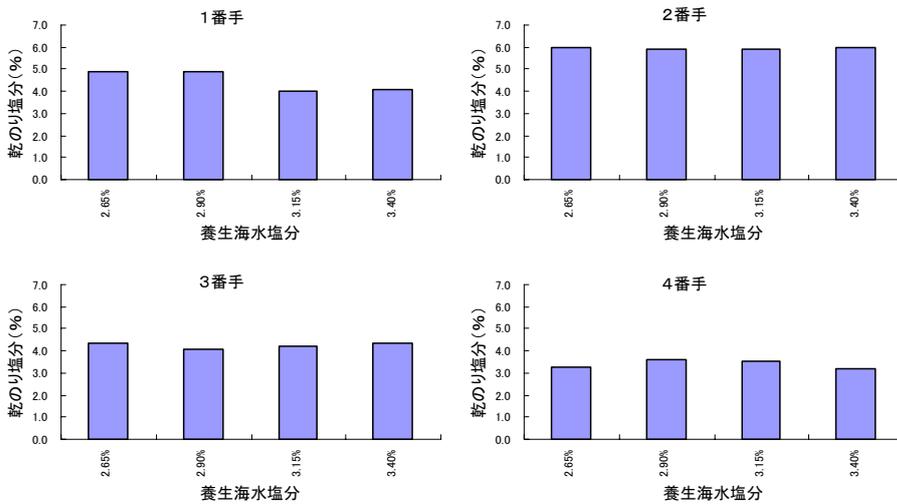


図 2. 養生海水塩分と乾のり塩分 (1月1~4番手摘採)

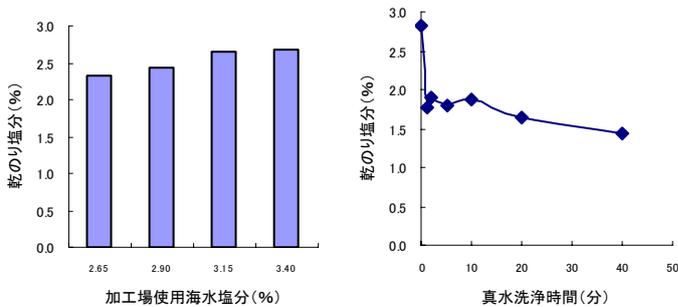


図 3. 加工場使用海水塩分 (活性タンクからミンチに使用する海水塩分) と乾のり塩分

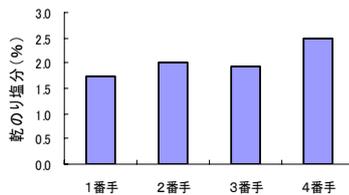


図 6. 原藻摘採回数と乾のり塩分 (3月1~4番手摘採)

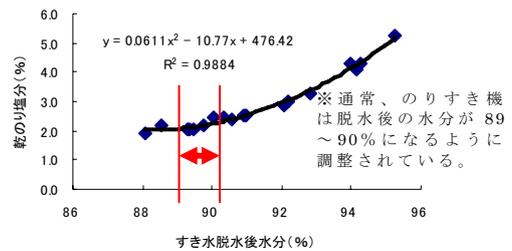


図 5. すき水脱水後の水分と乾のり塩分

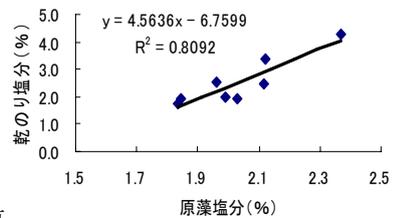


図 7. 原藻塩分と乾のり塩分

[発表及び関連文献]

乾のりの貯蔵性に及ぼす塩分の影響 2008. 千葉県水産総合研究センター研究報告, 第3号.