

試験研究成果普及情報

部門	流通加工	対象	研究
課題名：カタクチイワシの漁獲後の鮮度保持方法			
[要約] 市場に水揚されるカタクチイワシの鮮度及び魚肉の硬さに対しては、水揚までの貯蔵温度が大きな影響を及ぼす。また、貯蔵中の魚肉の軟化は、内臓の影響が大きく、鮮度が良いうちに内臓を除去すれば、鮮度低下および魚肉の軟化を抑制することが可能である。			
フリーキーワード：カタクチイワシ，貯蔵温度，内臓，K値，破断強度			
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	2005年度		

[目的および背景]

本県のカタクチイワシ水揚量は全国1位であるが、食用にされるのは2～3割程度、残りのほとんどは養殖用餌料となっている。まき網漁業にとっては、カタクチイワシの単価向上が課題となっており、その方法の一つとして食用化の促進が考えられる。そこで、カタクチイワシの食用化を妨げていると考えられる、脆弱化が速い、小型で大量処理が難しいなどの問題点を解決するための基礎データを得ることを目的とする。

[成果内容]

1. 水揚時におけるまき網運搬船の魚槽温度は、上層が低く、下層ほど高かった（図1）。
2. 水揚までの貯蔵温度が高いほど、水揚後の鮮度低下が速く、魚肉の軟化が進行した（図2，3）。
3. カタクチイワシの内臓を除去することで、鮮度低下および破断強度の低下が抑制された（図4，5）。

[留意事項]

[普及対象地域] 本県まき網漁業，水産加工業者

[普及状況]

[成果の概要]

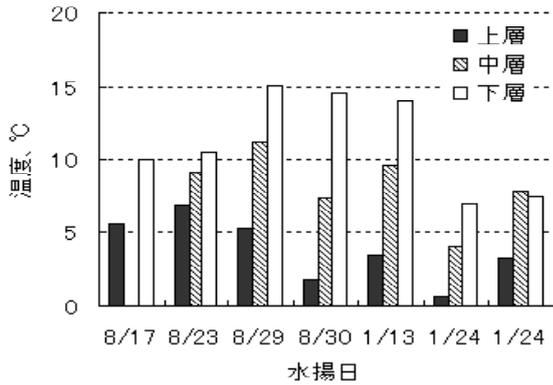


図1 運搬船魚槽内の温度分布

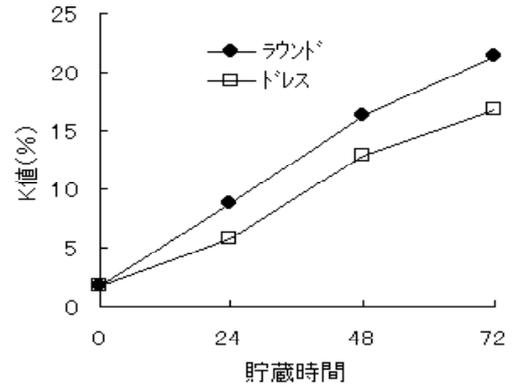


図4 ラウンドとドレスで貯蔵したカタクチイワシの鮮度変化

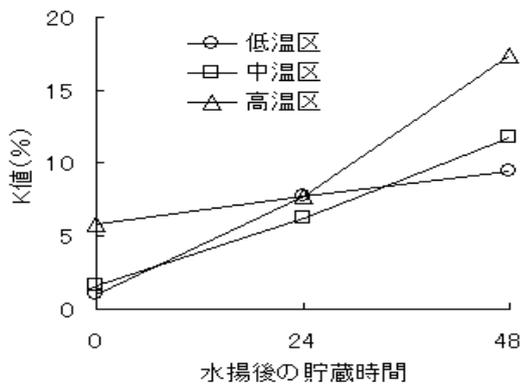


図2 水揚までの貯蔵温度が鮮度に及ぼす影響

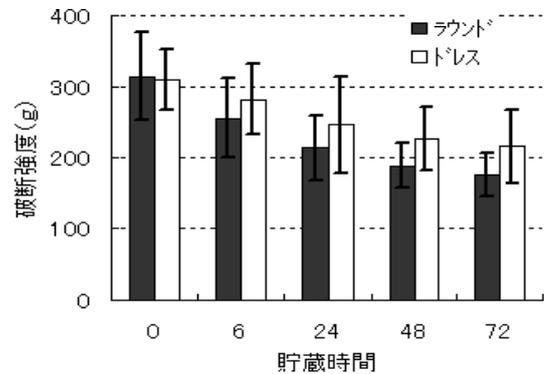


図5 ラウンドとドレスで貯蔵したカタクチイワシの破断強度の変化

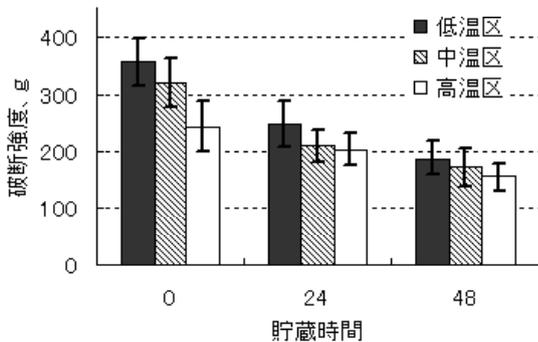


図3 水揚までの貯蔵温度が破断強度に及ぼす影響

低温区：0～3℃ 中温区：7～9℃ 高温区：15～16℃

[発表および関連文献]

カタクチイワシの漁獲後の鮮度保持方法について，千葉県水産総合研究センター研究報告，第2号，2007年

[その他]

本研究成果の一部は，独立行政法人水産総合研究センター中央水産研究所内プロジェクト研究によるものである。