

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：未・低利用サメ・エイ類の有効利用技術の開発			
<p>[要約] アカエイの有効利用を図るため、水さらし法によるえぐみ除去技術を開発した。えぐみの減少に最も効果があったのは、3%食塩水に皮を除去した身を10分さらし、これを5回繰り返す方法であった。また、官能評価によって、えぐみの減少効果が確認された。</p>			
<p>キーワード アカエイ，尿素，異味，官能評価</p>			
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	水産研究・教育機構 中央水産研究所	
実施期間	2016年度～2018年度		

[目的及び背景]

サメ，エイ類は，底びき網や定置網で漁獲されるが，食習慣が少ないことや，異味・臭気が発生することにより，利用されない場合が多い。千葉県ではこれまで，サメ類の乾燥珍味や練り製品の開発に取り組んできたが，漁獲量の多いアカエイについては加工技術の開発が未実施となっていた。そこで，アカエイを対象として，食用化を阻害する要因となる異味を軽減する技術を開発した。

[成果内容]

- 1 水さらし時の魚肉は，皮付きより皮無しの方が異味・異臭の原因となる尿素量が減少した（図1）。
- 2 水さらしは，1回のさらし時間が10分，回数は5回が適当と考えられた（図2，3）。
- 3 水さらしに使用する液は，3%食塩水，3%クエン酸ナトリウム液で，尿素量が減少した（図4）
- 4 官能評価により，水さらしがえぐみの減少に有効であることが示された（表1）。
- 5 官能評価では，さらし液の種類は3%食塩水+3%ワインビネガーで最もえぐみが抑えられる結果となったが，味の評価が最も高かったのは3%食塩水であった（表2）。

[留意事項]

さらし時間，さらし回数が長すぎるとエイの味を損なうことがある。

[普及対象地域]

県内水産加工業者

[行政上の措置]

なし

[普及状況]

なし

[成果の概要]

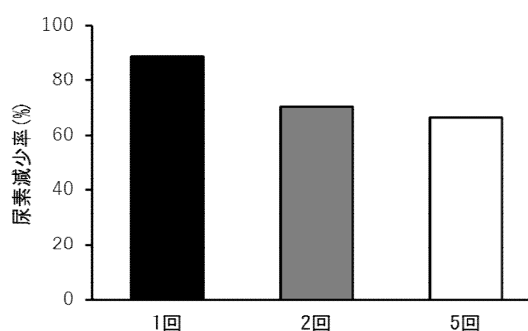
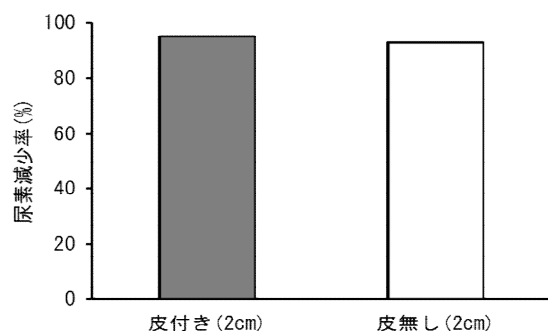


図1 さらし形状を変化させた場合

図2 さらし回数を変化させた場合

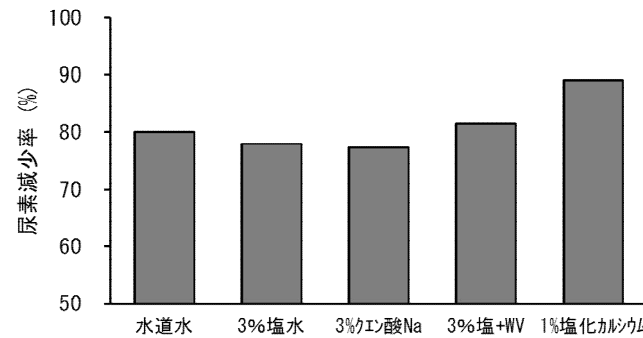
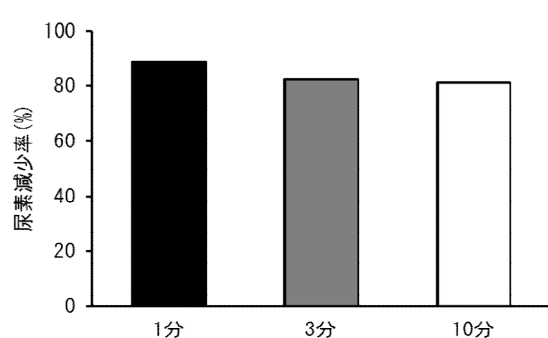


図3 さらし時間を変化させた場合

図4 さらし液の種類を変化させた場合

表1 さらし処理の有無による官能評価 (Fisherの正確確率検定, n=19, P<0.05)

	水さらし 無	水さらし 有
異味を感じた	5	0
異味を感じなかった	14	19

表2 さらし液の種類別官能評価 (n=21)

	水道水	3%食塩水	3%クエン酸 ナトリウム	3%食塩水 +3%WV	水さらし無
異味を感じた	2	5	2	3	5
評価の順位	4	1	3	2	5

[発表及び関連文献]

- アカエイの異味成分の軽減 (短報)、千葉県水産総合研究センター研究報告、第14号、2020年

[その他]