

トリーメータによる品質評価手法の開発

ねらい	鮮度計トリーメータの有効性を検証し、現場での実用化に向けた普及を行う。
成果の特徴	県内で漁獲されるサバ、サンマ、サケについてモデル的に鮮度低下試験を行い、サバ、サンマについては想定される流通期間において計測値の有効性が示された。
成果の活用面	食の安全・安心に関して、消費者への具体的な数値による情報提供が期待される。

具体的データ

英国農総務省で開発された鮮度計トリーメータは鮮度劣化に伴う組織の状態変化を電氣的に計測する器械であるが、欧州では 1000 台ほど普及しているものの、日本では 20 台ほどであり、国内では主に K 値が鮮度分析手法として一般的である。鮮度を把握するには確実な手法と考えられるが、K 値は肉から試料を調製して分析するため、手間がかかることから、繁忙な現場においてはなかなか導入がすすんでいない。特に食への安全性に対する諸問題が取りざたされているなか、鮮度についての情報は、消費者の食品への安心感を得るために必要なものと考えられる。現場で簡易的に計る手段としてトリーメータによる鮮度計測が期待される。しかし、その有効性は魚種により異なることが分かっているので、県内で漁獲されるサバ、サンマ、サケについてモデル的に実験を行い、サバ、サンマについては有効性が示されている。現在、流通業者と共同で県内・県外への流通現場において測定を行い、その有効性について実証を行っている。

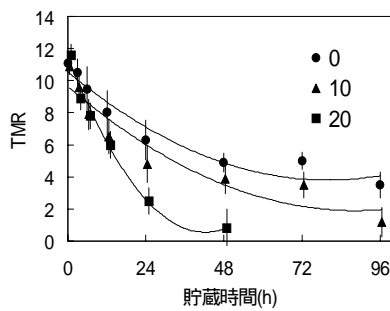


図 サバを貯蔵したときのトリーメータ値の変化

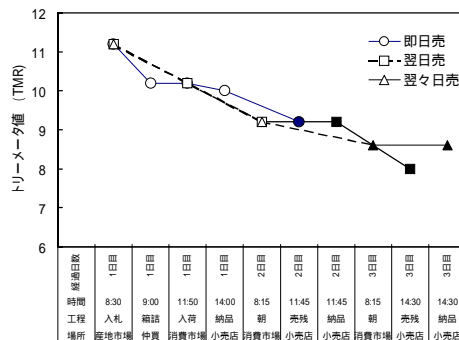


図 県内流通モデルにおけるサンマのトリーメータ値の変化



図 トリーメータによるサバの測定の様子

担当者	利用加工部 上田智広 0193-26-7916 FAX0193-26-7920
連絡先	〒026-0001 岩手県釜石市大字平田第3地割75番3号 ホームページ http://www.pref.iwate.jp/~hp5507/