

イサダの加工原料特性と原料調整方法

【ねらい】

イサダは養殖魚類等の餌料として県外へ出荷されていますが、当センターでは付加価値向上の観点から食用化を図る必要があると考えました。しかし、イサダには食用資源として利用するうえでの問題点もいくつかあることから、この点を踏まえた原料の調整方法について紹介します。

【成果の特徴】

イサダは、加工原料として利用するためには、鮮度落ちが早い、潰れやすい、黒変しやすい、水の接触や凍結により蛋白質が変性しやすい、などの問題点があります。加工原料として安定的に利用するためには、この点を踏まえた原料調整（前処理）が必要です。

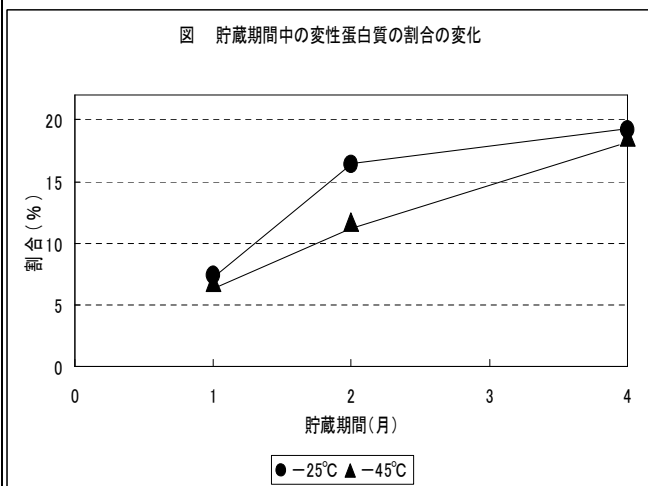
この問題点を踏まえた対策は、①漁獲後は、蓋付きの容器に入れ、高さ 20cm 以内に積み重ねて管理する、②漁獲後 8 時間以内を目安に原料調整を行う、③原料調整の方法は、凍結貯蔵前に、ボイルするか、ミンチにして蛋白質の変性防止剤等を加える、というものです。

ボイル凍結品は甘酢漬け、佃煮、乾燥品などの、ミンチ凍結品は魚肉ハンバーグ、練り製品、惣菜等の原材料として利用できます。特に、ミンチ凍結品は、アスタキサンチン（赤色素成分）を多く含んでいることから、サケハンバーグの増量材として使うと、肉の焼き上がりが赤色になり見た目も良くなります。

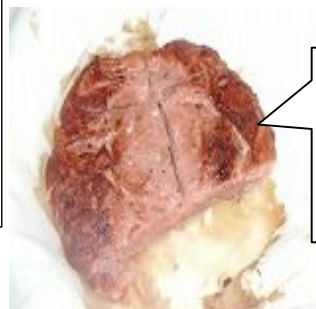
【成果の活用面】

試験結果等の知見を踏まえて、食用化に向けた漁業者や水産加工業者の取り組みに対して技術指導等の支援を行っていきます。

【具体的データ】



イサダミンチを混合しないサケのハンバーグ



ミンチを 25% 混合すると、焼き上がりが赤くなる。

担当者
連絡先

利用加工部 田老孝則 Tel0193-26-7916 FAX0193-26-7920
〒026-0001 岩手県釜石市大字平田第3地割75番3号
<http://www.pref.iwate.jp/~hp5507/>