

魚肉すり身の品質に及ぼす微粒化魚油の影響の解明

メタデータ	言語: Japanese
	出版者: 水産総合研究センター
	公開日: 2024-06-04
	キーワード (Ja):
	キーワード (En):
	作成者: 岡崎, 恵美子
	メールアドレス:
	所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2006801

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.



魚肉すり身の品質に及ぼす微粒化魚油の影響の解明

利用加工部 品質管理研究室

背景・目的

1. EPA・DHAなどの魚油の機能性を生かした食品の開発が必要である。
2. 実際の食品レベルの高タンパク質濃度系における乳化魚油の酸化安定性は不明であり、その検討が急がれている。
3. 魚油と魚肉タンパク質を乳化させた素材の、加工品原料としての性状に及ぼす各種要因の影響について明らかとし、より高品質の素材開発のための知見を得る必要がある。

成 果

1. 乳化魚油が単体魚油よりも凍結保管中の酸化安定性が高いことが、モデル系ばかりでなく実際の食品レベルの高タンパク質濃度系においても確認することができた。
2. 脂質の存在状態に及ぼす脂質組成の影響について検討し、リン脂質とトリグリセリドでは乳化素材の加熱ゲル形成能や脂質分散などの挙動が全く異なることを明らかとした。
3. 魚油と魚肉タンパク質を乳化させた素材を用いた食品を調製し、付加価値を高めたすり身加工品の原料として有用であることを示すことができた。

波及効果

1. 魚油と魚肉タンパク質を乳化させた素材の加工特性や、これに及ぼす影響要因を明らかとすることによって、より高品質な素材開発が可能となる。
2. EPA・DHAなどの魚油の機能性を生かした各種形態の食品の提供が可能となる。



連絡先 岡崎恵美子

協力機関 東京都食品技術センター

その他 ブランド・ニッポンを試食する会 2003 (主催: (独) 農業・生物系特定産業技術研究機構、

共催: 水産総合研究センターほか) における機能性食材として出品

ブランド・ニッポンを試食する会 2003 において
提供された食材 (乳化すり身のオードブル)