

魚介類の皮、浮き袋、骨などに含まれる硬タンパク質の品質評価と高度利用技術開発

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: 大村, 裕治, 岡崎, 恵美子 メールアドレス: 所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2006869

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



魚介類の皮、浮き袋、骨などに含まれる硬タンパク質の品質評価と高度利用技術開発

加工流通部

研究の背景・目的

1. 各地域の水産加工場で廃棄されている加工残滓中には、機能性や健康性に優れたコラーゲン等の有効成分が多く含まれている。
2. 狂牛病等が社会問題化しているなかで、魚介類由来のコラーゲン・ゼラチンに期待が寄せられている。
3. 水産加工残滓のコラーゲン等の分布や性状を明らかにし、利用法を開発する。



廃棄される水産加工残滓



シロカジキの皮



マグロの中骨



加工残滓(皮)から精製した
コラーゲン繊維

研究成果

1. すり身加工用シロザケ(北海道)、フィレー加工用ハマチ(宇和島市)、すり身加工用ヨシキリサメ(気仙沼市)、メバチマグロ・シロカジキ(三浦市)、ウナギ(焼津市)の中骨・皮から、純度の高いコラーゲンが精製できた。
2. 皮はコラーゲン原料として、中骨はゼラチン原料として適していた。

波及効果

1. ハマチフィレー加工、冷凍マグロ解体などの加工場で排出される頭、中骨、皮等の水産加工残滓が有効に利用できる。
2. 高付加価値の副産物を生産することにより加工コストの低減に繋がるとともに、水産加工残滓の低減、環境保全に繋がる。