

魚卵タンパク質を用いた水産加工品の高品質化に関する研究 —
人工卵巣膜による魚卵加工品の補修技術の開発

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産研究・教育機構 公開日: 2025-01-14 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 谷口, 成紀 メールアドレス: 所属: 水産研究・教育機構
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2012586

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



魚卵タンパク質を用いた水産加工品の 高品質化に関する研究

— 人工卵巣膜による魚卵加工品の補修技術の開発 —

水産学研究科 谷口 成紀



研究の目的

スケトウダラ卵巣の加工品である“たらこ”や“辛子明太子”は、その加工時に生じる卵巣膜の破損により製品価値が著しく低下してしまいます。卵巣膜に破損がある製品はぶつ切りにされて「切れ子」として出荷されるとともに、卵巣膜から飛び出してしまった卵の粒は、「落ち子」・「バラ子」として明太マヨネーズなどの加工品用として低価格で取引されています。このような卵巣膜の破損による価値の低下を防ぐ方法として、人工卵巣膜による卵巣膜の補修技術の開発を目指しました。

研究の成果と水産業等への貢献の期待

スケトウダラ卵巣から抽出したタンパク質や、辛子明太子を製造する工程の「塩蔵」や「調味液漬け」により、卵から調味液中に溶出したタンパク質も原料とし、それらのタンパク質を含む溶液に可塑剤としてグリセロールやスクロースなどを加えて乾燥させることで薄いタンパク質フィルムを得ました。得られたフィルムを人工卵巣膜として用いて卵巣膜の破れを補修すること、および、バラ子そのものを包んで成形することで再成形卵巣を作ることができます。今後、得られたフィルムの改良を進めることで、従来低価格で取引されてきた材料を基に高品質の魚卵加工品を作製できるようになるものと期待されます。

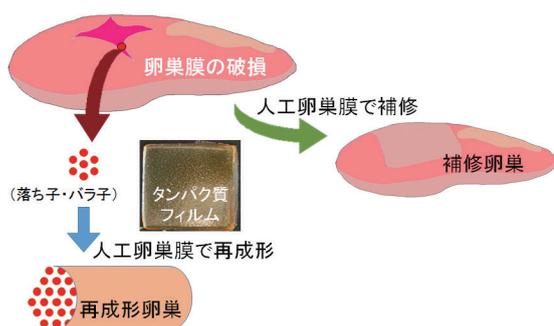


図1 本研究の概略図



図2 人工卵巣膜でバラ子を包んだ再成形たらこ（試作品）