

混獲魚の有効利用 ―混獲魚肉の加熱ゲル特性―

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産大学校 公開日: 2025-01-14 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 和田, 律子 メールアドレス: 所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2012602

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



混獲魚の有効利用

More effective utilization of by-catch fish meats

－混獲魚肉の加熱ゲル特性－

- Characteristics thermal aggregation of by-catch fish meats-

食品科学科 和田 律子

Department of Food Science and Technology Ritsuko Wada



研究の目的 Purpose

「混獲魚」とは沖合底引き網漁業などで種類や大きさ、性別などが目的とは異なる捕獲された魚です。この中には有用な魚もたくさん含まれていますが、市場流通に乗らず低価格でしか売れないために、飼料や肥料などに使われることが多く、食品としては有効に利用されていません。そこで、魚の大きさや外観に関係なく利用できるミンチ肉にして様々な条件で加工し、その特性を明らかにして付加価値を付けることを目指しています。

Offshore trawl net fisheries have a lot of by-catch fish. Market value of them is low and sometimes used as feed or fertilizer. The objective of this study is to increase these fish value by optimum processing condition.

研究の成果と水産業等への貢献の期待 Expected Contribution to Fisheries

付加価値を付けるために、魚臭除去などの目的で行う魚肉の洗浄（水さらし）回数についてカナガシラを用いて検討したところ、水さらし1回で市販蒲鉾と同程度の色、においと評価され、2回行くとさらに色と魚臭さが改善されることがわかりました（図1、2）。加工条件や魚種を検討することで費用対効果を考慮した研究を行い、情報を発信していきたいと思っています。

It was examined that the relationship between minced meat washing times and heat induced gel properties of *Lepidotrigla microptera*. Brightness and fish smell of the gel was improved by one time washing (Fig. 1, 2). It is expected that revealing the properties of by-catch fish improve cost performance of processing.

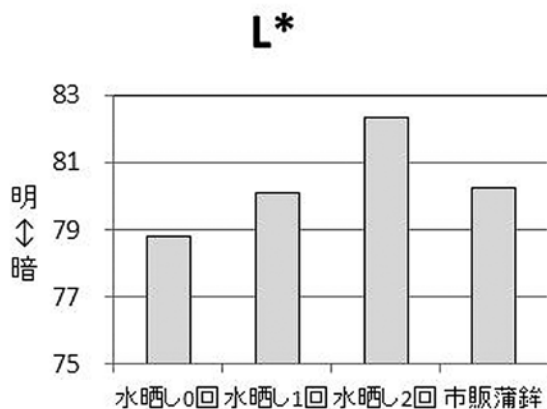


図1) カナガシラ塩摺り加熱肉の明度 L*
Brightness and washing time in minced meat.

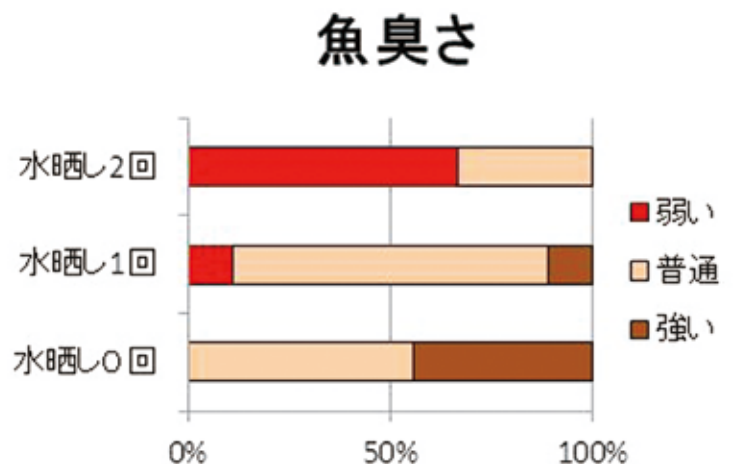


図2) 官能検査によるカナガシラ塩摺り加熱肉の魚臭さ
Sensory evaluation of fish smell and washing time in minced meat.

【参考文献】

- 1) 和田律子他：混獲魚落とし身の加熱ゲル形成特性．平成24年度日本水産学会春季大会．東京（2012）
- 2) 和田律子他：カナガシラ魚肉の水晒し回数と加熱ゲル特性．平成25年度日本水産学会春季大会．東京（2013）