函館産ぶりのすり身利用の可能性を探る調査について

渡島管内で漁獲されるブリのうち、小型で脂肪含量の少ないブリの利用拡大を目的に、今回、すり身の原材料として利用できるかどうか調査。

1. 調査内容

今年度調査した項目は以下のとおり。

1. 加熱条件の検討

すり身作製の工程の一つである「予備加熱」について、加熱時間の違いによる坐り効果について調査。

1. 冷凍魚から作製したすり身の比較

冷凍したブリを原料にした作製したブリと生鮮ブリの物性を比較し、冷凍ブリでも利用可能であるか調査。

1. 塩濃度の検討

冷凍ブリに添加する食塩の量の違いによる物性の違いを把握するとともに、作製したヒスタミンと遊離アミノ酸を測定し、品質を確認する。

1. 材料、すり身の作製方法及び評価方法

各調査についての材料等は別紙のとおり。

1. 結果

各調査におけるすり身の破断強度、破断凹み、ゼリー強度及び折り曲げ試験の結果は下記のとおり

1. 加熱条件の検討







1. 冷凍魚から作製したすり身の比較







1. 塩濃度の検討







1. まとめ

本調査の結果より、2kg 以下のブリから弾力のある加熱ゲルが作れることがわかり、すり身への加工適正が確認された。魚肉練り製品には、つみれのような柔らかい食感のものから、かまぼこのような弾力としなやかさをもつものまで、多くの種類が存在する。今回の試験において弾力のある加熱ゲルを作製できることがわかったことから、かまぼこのような弾力を必要とする製品の開発も可能であり、多様な製品への利用が期待される。