

水産加工品における 機能性油脂の安定化技術実証研究

目的 震災による水産加工品出荷額の減少に対し、高付加価値化によるシェア回復を目指し、東北大学が開発した粉末魚油(DHAを含む油脂を安定化させた粉末)を添加したカマボコの製造技術を実証する。

内容と結果

- ・粉末魚油添加によるカマボコの物性や色調等への影響を確認した。添加によりカマボコはやや硬くなり、明度が高くなる傾向がみられた。揚げカマボコの官能評価の総合評価では、無添加と比べ既存の液状魚油添加と同等の評価であり、食味に大きな影響を与えないと考えられた。
- ・カマボコ加熱後のDHA残存率を確認した結果、加熱の影響はみられなかった。
- ・県内企業の製造ラインで粉末魚油を添加したカマボコを試作した。焼きカマボコ、揚げカマボコとも大きな問題は生じなかった。

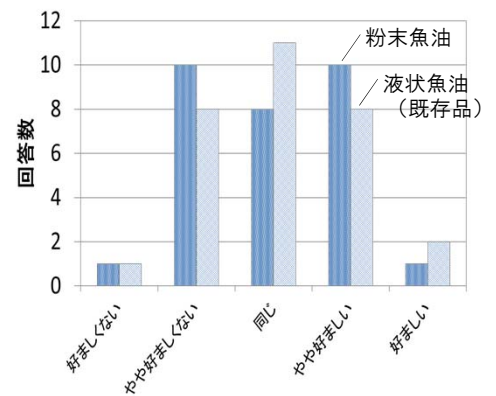
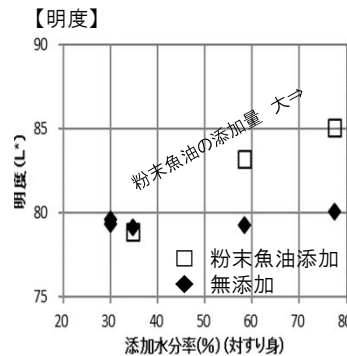
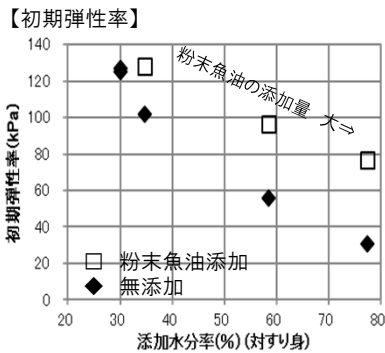


図 カマボコの硬さ(初期弾性率)と色調(明度)

粉末魚油添加量が多いほど、水の添加量(添加水分率)も多くなるため、無添加も同様に水の添加量を増やして比較

図 揚げカマボコの官能評価 (総合評価: 無添加との比較)



※本課題は水産技術総合センターと共同で実施しました。また、東北大学大学院農学研究科教授仲川清隆先生、青葉化成(株)泉開発研究所様に御協力頂きました。