

# 奄美海域で漁獲されたカツオ魚肉の品質について

水産食品部 主任研究員 加治屋 大

## 【目的・背景】

平成26年度からはじまった奄美等水産資源利用開発推進事業の一環として、奄美海域で広く漁獲されているカツオの品質について、現状を把握するための試験を行った。

## 【材料・方法】

奄美周辺海域において水揚げされたカツオ(漁獲後水揚げまで11時間経過)について、水揚げ直後から5°Cの温度で保管(汎用冷蔵庫と同程度)したケースにおける魚肉の物性(圧縮強度, 色調)や核酸関連物質(旨味成分を含む鮮度の指標となる物質)の経時的な変化について調べた。さらに漁獲時に魚体の脱血処理を行い、未処理のものとの比較を行った。

## 【結果・考察】

○魚肉の圧縮強度(魚肉を一定の強さで圧縮した際の応力(魚肉のハリ))は、時間の経過による優位な変化は認められなかった。

○色調は、保管時間が長くなるほどa\*値(高いほど赤色の度合いが高い)が低下する傾向にあったが、脱血処理を施すことで低下の度合いが緩慢になる傾向があり、同処理は肉色の保持に有効であると考えられた(図1)。

○核酸関連物質の内、旨味成分とされるIMP(イノシン酸)は、水揚げ直後から高い含量で魚肉中に存在し、鮮度低下の指標物質とされるHxR(イノシン)が核酸関連物質中30%を占めた保管24時間経過後も高い含量で存在した(図2)。

○保管24時間経過後についても、高い旨味成分を有する総菜品、あるいは加工品の原料となり得ると考えられた。



色調の測定  
L値(白・黒), a\*値(赤・緑), b\*値(黄・青)で色彩を数値化する。

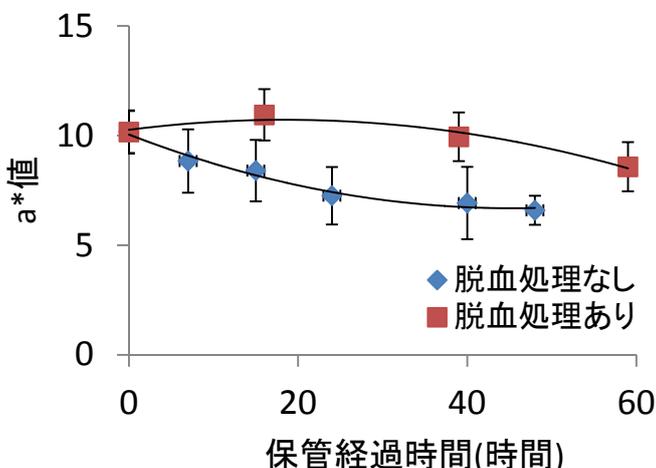


図1 脱血処理の有無とa\*値の経時変化の関係

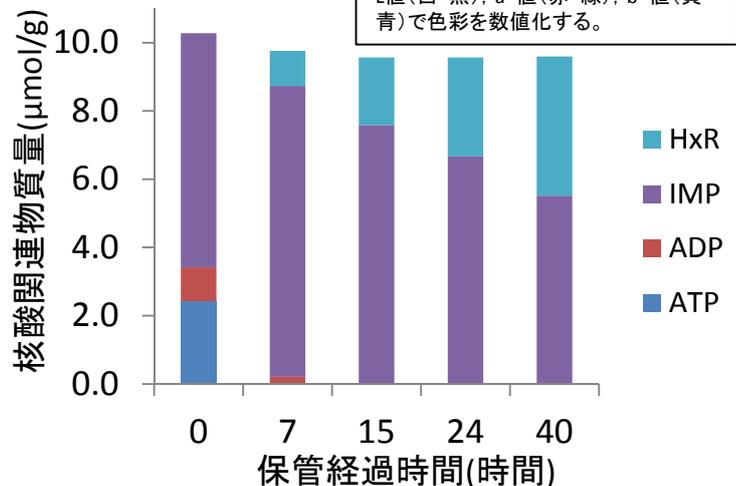


図2 核酸関連物質の経時変化