

アイザメのすり身化試験

水産食品部 主任研究員 仁部 玄通

【目的】

奄美海域では、肝油の採取を目的として深海鮫の一種であるアイザメが漁獲されているが、肝臓を採取した後の魚肉が未利用となっている。

アイザメ肉のかまぼこ原料適性は低いという報告があるが、近年、与論島では急速凍結機が導入され、高鮮度の原料供給が可能となっていることから、高鮮度アイザメ肉のかまぼこ原料としての適性を調査し、未利用となっている魚肉の有効利用について検討した。

【研究内容】

魚 種:アイザメ

原料凍結条件:与論島にてフィレ加工し、真空包装後、 -30°C アルコールブライン凍結機で急速凍結

サンプル作成:解凍→水さらし→ミンチ→荒擂り→塩擂り→調味擂り→油ちょう

(アイザメ、スケソウダラ、ソデイカゲソを単独又は混合して揚げかまぼこを作成)

評価方法:弾力(破断強度・破断距離)測定、官能評価試験(食味の5段階評価)



図1 原料のアイザメ



図2 アイザメの冷凍フィレ



図3 試作したアイザメ100%の揚げかまぼこ



図4 試作品の弾力測定(レオメーター)

【結果及び考察】

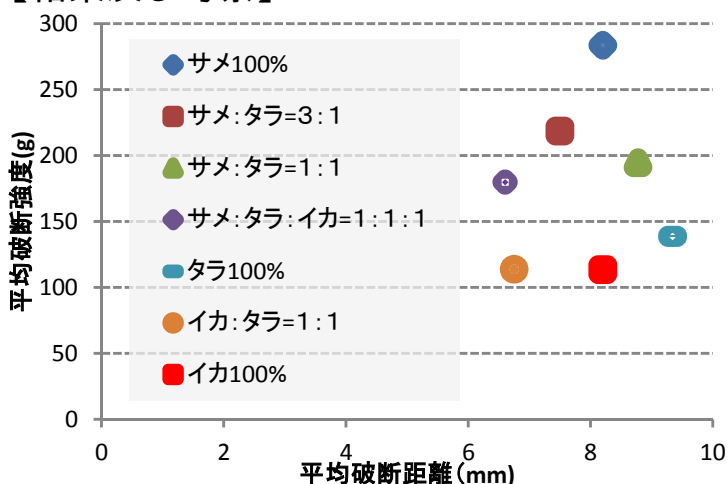


図5 アイザメ、スケソウダラ、ソデイカゲソ及びこれらを混合して試作した揚げかまぼこの破断距離と破断強度との関係

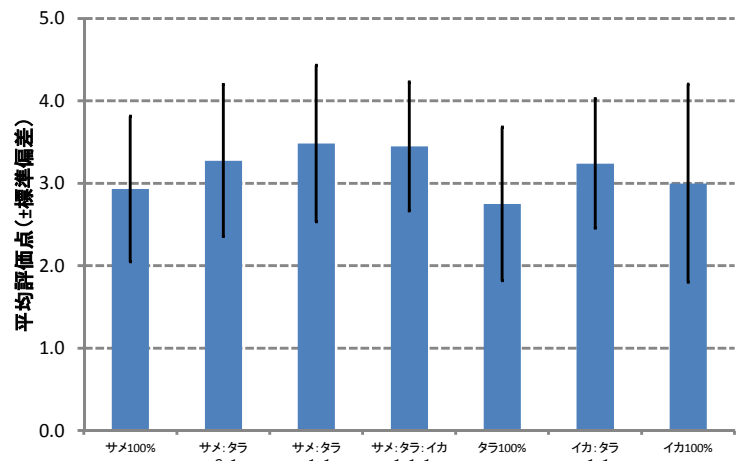


図6 アイザメ、スケソウダラ、ソデイカゲソ及びこれらを混合して試作した揚げかまぼこの官能評価

- ・破断強度は、アイザメの含有率が高いほど大きい傾向を示し、アイザメはかまぼこ原料として利用できる可能性が示唆された。
- ・官能評価試験では、アイザメをスケソウダラまたはソデイカゲソと混合した区で評価が高い傾向がみられたが、各区に有意差は認められなかった。(Kruskal Wallis test, $P < 0.05$)
- ・今後、鮮度とゲル形成能との関係等、より詳細に原料適性を検討する必要がある。