

# 鹿児島県食品加工研究機関成果発表会

平成29年8月9日 水産技術開発センター

8月2日(水)、鹿児島県の食品関係5研究機関※合同による初の成果発表会が開催されました。

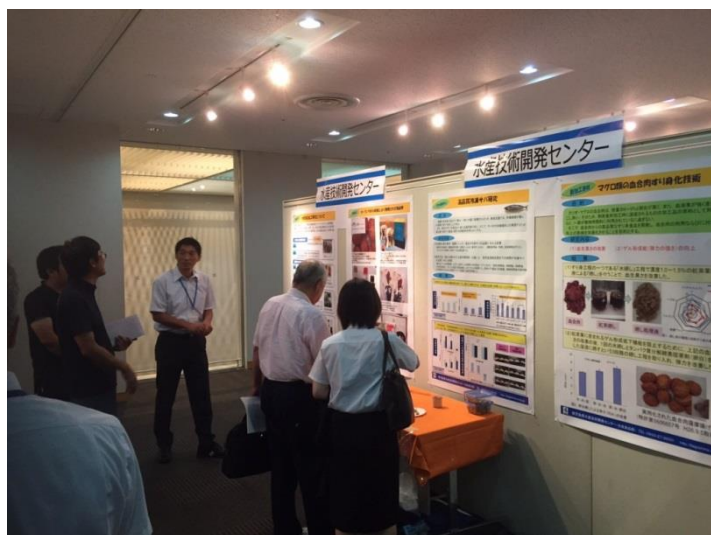
各機関から日頃の取組や研究成果、機能・役割等の紹介があり、当センターからは「マグロ類の血合肉すり身化技術」等について紹介しました。

各研究機関の取組で得られた多様な食品加工技術が幅広く利用され、商品開発等の一助となることを期待します。

※大隅加工技術研究センター、工業技術センター、水産技術開発センター、農業開発総合センター、森林技術総合センター



口頭発表



ポスターセッション

### 機能紹介 水産食品加工研究について

水産技術開発センターでは、開放型実験施設(オープンラボ)による新商品開発や、水産物の付加価値向上研究、安心・安全な製品開発のための技術改良・研修等を通して、漁業者・加工業者等による水産食品加工への取り組みを支援しています。

<b>利用加工技術開発支援</b>	ものを創る
<b>取組</b>	・オープンラボによる加工業者等の製品開発を支援
<b>成果</b>	・トビウオフレークの開発(水産庁長官賞受賞)等 年間利用実績94団体、185名(平成28年度)
	 飛魚フレーク
<b>漁獲物の付加価値向上対策研究</b>	さかなを保つ
<b>取組</b>	・魚介類の高鮮度保持技術研究 ・高品質冷凍技術開発
<b>成果</b>	・緑茶浸漬による冷凍タカエビの黒変抑制 ・高品質冷凍サバの製造技術確立 等
	 冷凍タカエビ 黒変抑制試験
<b>安心・安全な製品開発推進対策研究</b>	品を高める
<b>取組</b>	・既存加工品の品質向上対策に関する研究
<b>成果</b>	・アレルギー様物質であるヒスタミン生成抑制技術の開発 等
	 食品保存試験
<b>新加工食品素材開発研究</b>	素を活かす
<b>取組</b>	・低・未利用資源及び加工残滓の有効活用による新たな食品素材の開発研究
<b>成果</b>	・未利用のマグロ血合肉を利用したすり身製品の開発 ・トビウオ、タカエビ、カンオ等の未利用部位を利用した魚醤油の開発 等
	 魚醤油

鹿児島県水産技術開発センター(水産食品部) TEL: 0993-27-9200 <http://kagoshima.suigi.jp>

展示したポスターの一部