

公募型研究事業－Ⅵ (血合肉すり身化技術による海外向け和食ヘルスケア食品の開発)

保 聖子・仁部 玄通・和田 和彦

【目 的】

冷凍マグロの加工工程で排出される血合肉は独特の血臭等により長らく低利用となっていたが、近年、血合肉からすり身を製造する技術が開発された。また、マグロ類には新規機能性成分であるセレノネインが高濃度に含まれることが明らかになっている。セレノネインは、高い抗酸化能を有することが分かっているが、機能性成分として十分に活用されているとは言えない。そこで、本事業では、冷凍マグロ工場で副産物として産出される血合肉を用いてセレノネインを有効成分とする機能性食品や練り製品等を開発し、その実用化を目指す。

【材料及び方法】

県内の冷凍マグロ工場で排出された血合肉を用い、脱臭のために冷水晒し及び紅茶エキス晒しを行い、冷凍すり身を作製した。これにデンプン及び調味料を添加し生地を調製し、生地を圧延焼成することにより煎餅を試作した。

また、食品素材としての用途を広げるため、冷凍すり身を真空凍結乾燥し、すり身パウダーを製造し、これを用いてクッキーを試作した。

【結果及び考察】

試作した血合肉すり身入りの煎餅及びクッキーをシーフードショー大阪 (H29. 2. 22-23)に出展し、試食展示したところ、魚臭が無く、概ね良好な評価が得られた。血合肉すり身の凍結乾燥パウダーはセレノネインを0.28mg Se/kg含んでおり、クッキー1枚当たりのセレノネイン含有量はSeとして4 μ gであった。

※本事業は、「革新的技術開発・緊急展開事業」(うち地域戦略プロジェクト)により実施した。