

# マグロ血合肉すり身技術

水産食品部 研究専門員 保 聖子

## 【目的】

カツオ・マグロの血合肉は、体重の6~9%と割合が高く、また、血液臭が強く変色を起こし易い。そのため、刺身食材加工時に副産されるものの加工品の原料として利用しづらく、一部が動物用餌料に利用されているに過ぎない。

そこで、血合肉からの高品質なすり身食品を開発し、血合肉の利用ならびに付加価値向上の取組を加速化させることを目的とする。

## 【研究内容】

- (1) 血生臭さの改善
- (2) ゲル形成能(弾力の強さ)の向上

## 【研究成果】

(1) すり身工程の一つである「水晒し」工程で濃度1.0~1.5%の紅茶葉抽出液による「晒し」を行うことで、血生臭さを改善した。

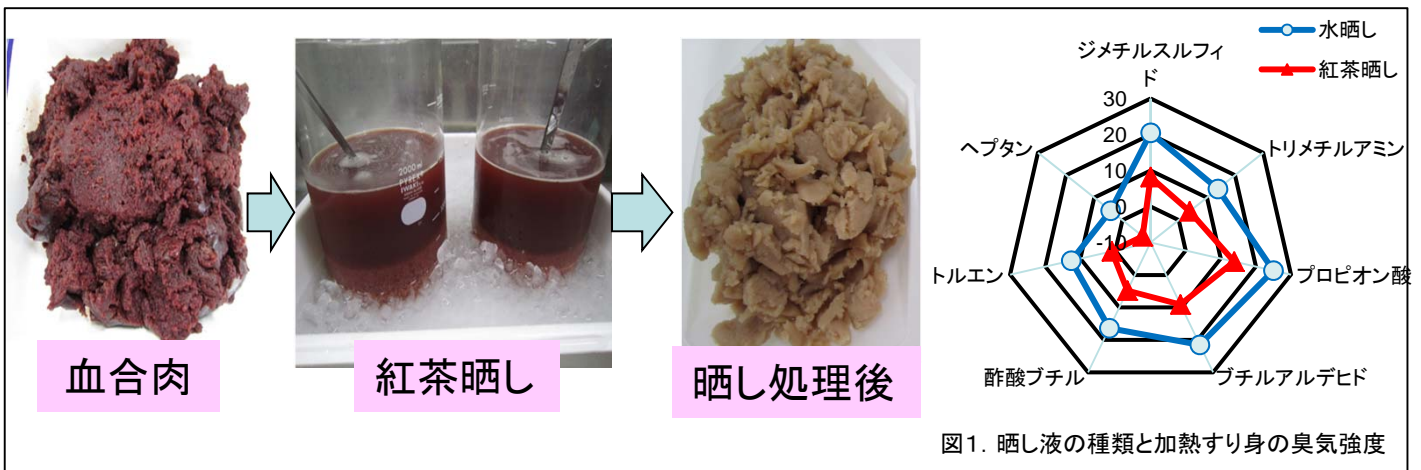


図1. 晒し液の種類と加熱すり身の臭気強度

(2) 茶葉に含まれるゲル形成低下機能を阻止するために、上記の血生臭さの改善の後、1回の水晒しとタンパク質分解酵素阻害剤(卵白)を添加した溶液に晒すという3段階の晒し工程を取り入れ、弾力を改善した。

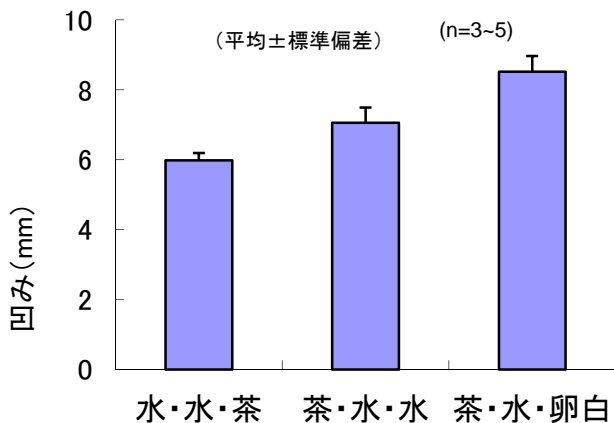


図2. 卵白晒しによる弾力(凹み)の改善



实用化された血合肉薩摩揚げ  
(特許第5606657号 H26.9.5取得)