

奄美大島で地魚の冷凍試験を行いました

令和6年7月30日 水産技術開発センター

当センターでは、漁獲された地魚の冷凍商材としての活用方法を開発するため、7/9～10に奄美大島地区で地魚の冷凍試験を実施しました。

今回は、オオヒメ及びアオダイを切り身に加工した後、アルコールブライン凍結機で急速凍結を施しました。冷凍した魚は -60°C で保管し、3ヶ月ごとに解凍後、分析を行い、冷凍耐性（冷凍による筋肉繊維の変性）の程度を確認します。冷凍耐性が高いと冷凍商材としての可能性が高まるため、オオヒメとアオダイではどの程度の冷凍耐性があるのか、分析結果が楽しみです。



オオヒメ



アオダイ



魚を加工している様子



真空袋に入れた魚を急速凍結中