

公募型研究事業

(冷凍マグロの端肉・屑肉・削肉を利用した中間素材及び高級食材の開発)

保聖子

【目的】

貴重な資源である天然マグロの未利用部位を食品素材化することで、資源の有効利用が図られるとともに、遠洋マグロ漁船の基地であるいちき串木野市の新たなマグロ加工品の開発促進に寄与する。

【材料及び方法】

未利用部位を採肉・ミンチし、その他食材と合わせ、つくね・ハンバーグを試作し、その品質を調べた。また、つくね・ハンバーグともに食味アンケート調査を実施し、市場性の検討資料とした。

【結果及び考察】

つくね・ハンバーグともに、加熱後冷凍試作品から一般生菌数及び大腸菌群数ともに検出されなかった。また、成分分析の結果、エネルギー量も低く、ヘルシー加工品であるとして加熱後冷凍商品としての適正が認められた。(表1)

また、食味アンケートの結果から、マグロを利用することによるヘルシーさと手軽さが消費者に受け入れられる結果となった。(図1)

表1. 加工食品の栄養成分分析結果

	つくね	ハンバーグ
水分(%)	67.05	69.57
粗タンパク質(%)	15.38	14.29
粗脂肪(%)	5.82	6.24
灰分(%)	1.73	1.38
炭水化物(%)	10.02	8.52
エネルギー(kcal/100g)	160.85	141.74

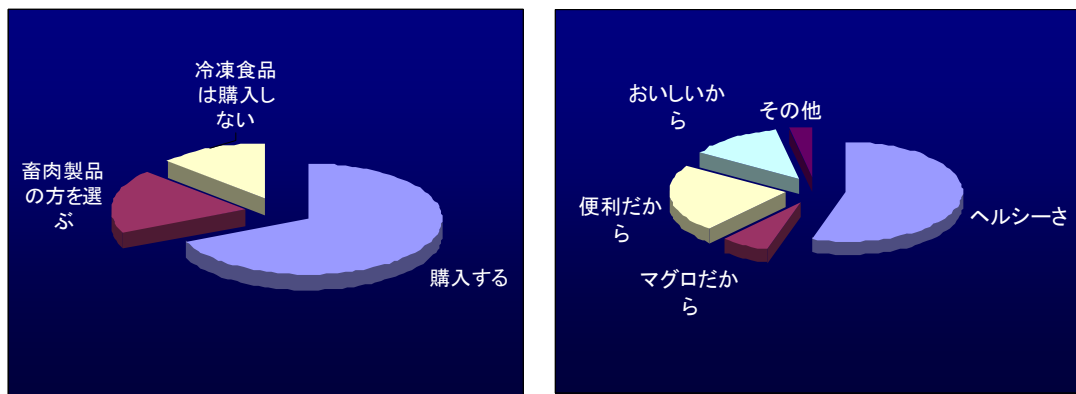


図1. マグロハンバーグ食味アンケート結果