



産業技術研究本部

食品加工研究センター

道産ブリの利用拡大を目指したブリ節製造技術

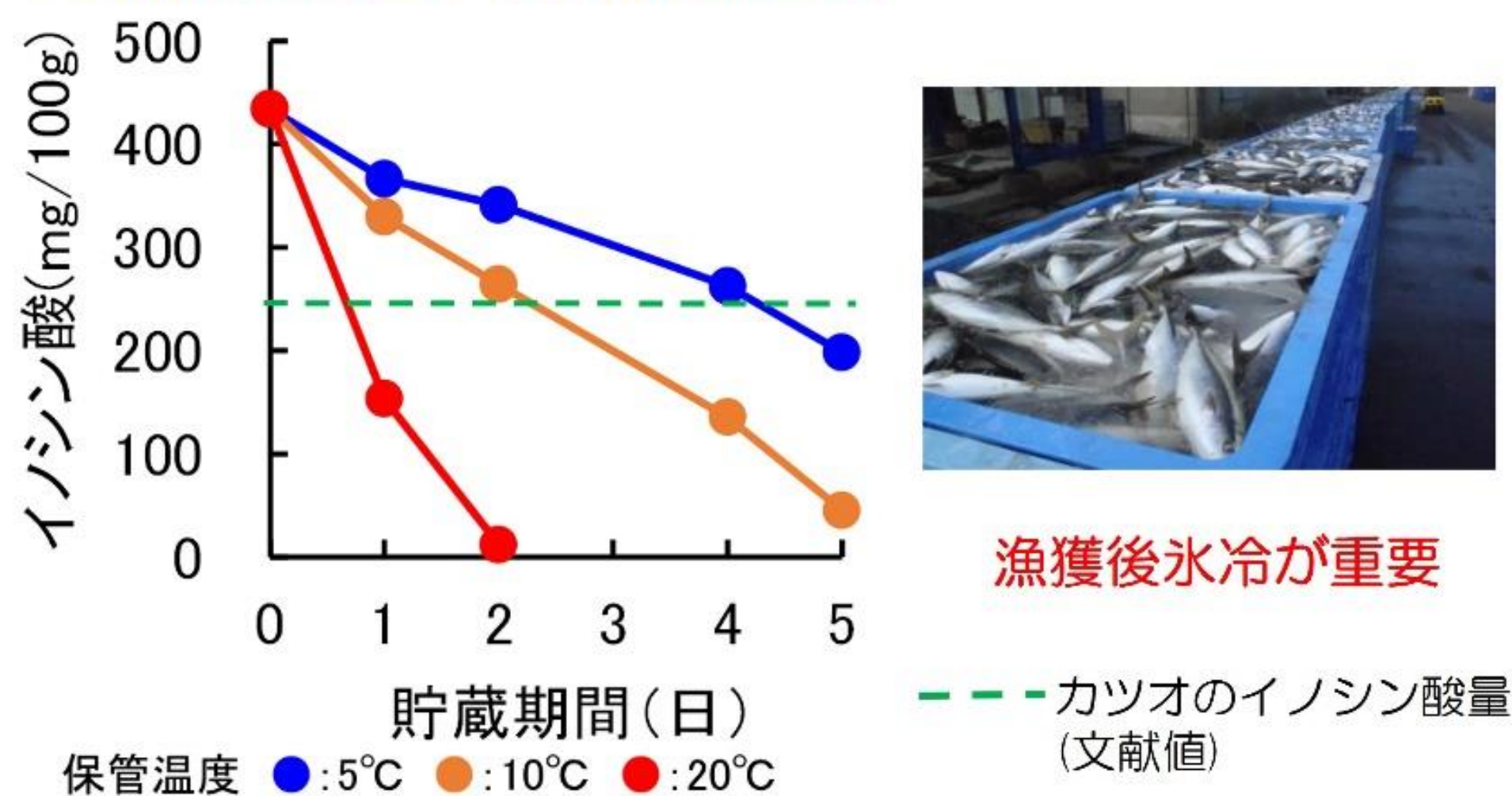
概要 Abstract

近年、北海道はブリの漁獲量が約1万トンまで急増しています。道産ブリは小型魚が多く、脂肪が少ないことから、これまであまり利用が進んでいませんでした。一方、ブリはイノシン酸を多く含む魚種であり、脂肪が少ないことから、節原料として有効活用できるのではないかと着想しました。

そこで本研究では道産小型ブリの節への加工特性を明らかにし、「ブリ節」を製造する技術を開発しました。

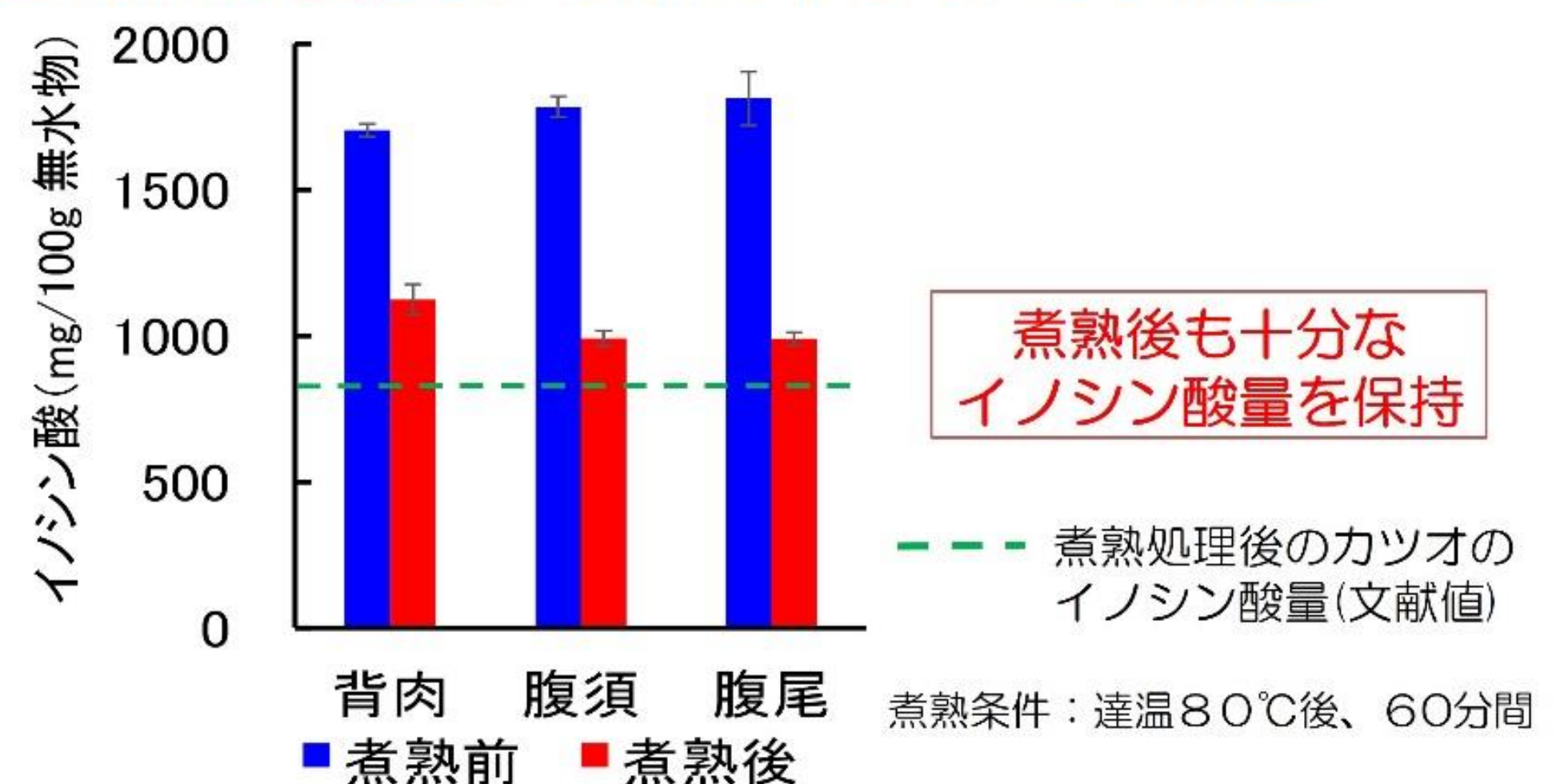
成果 Results

(1) 漁獲後のブリの品温管理



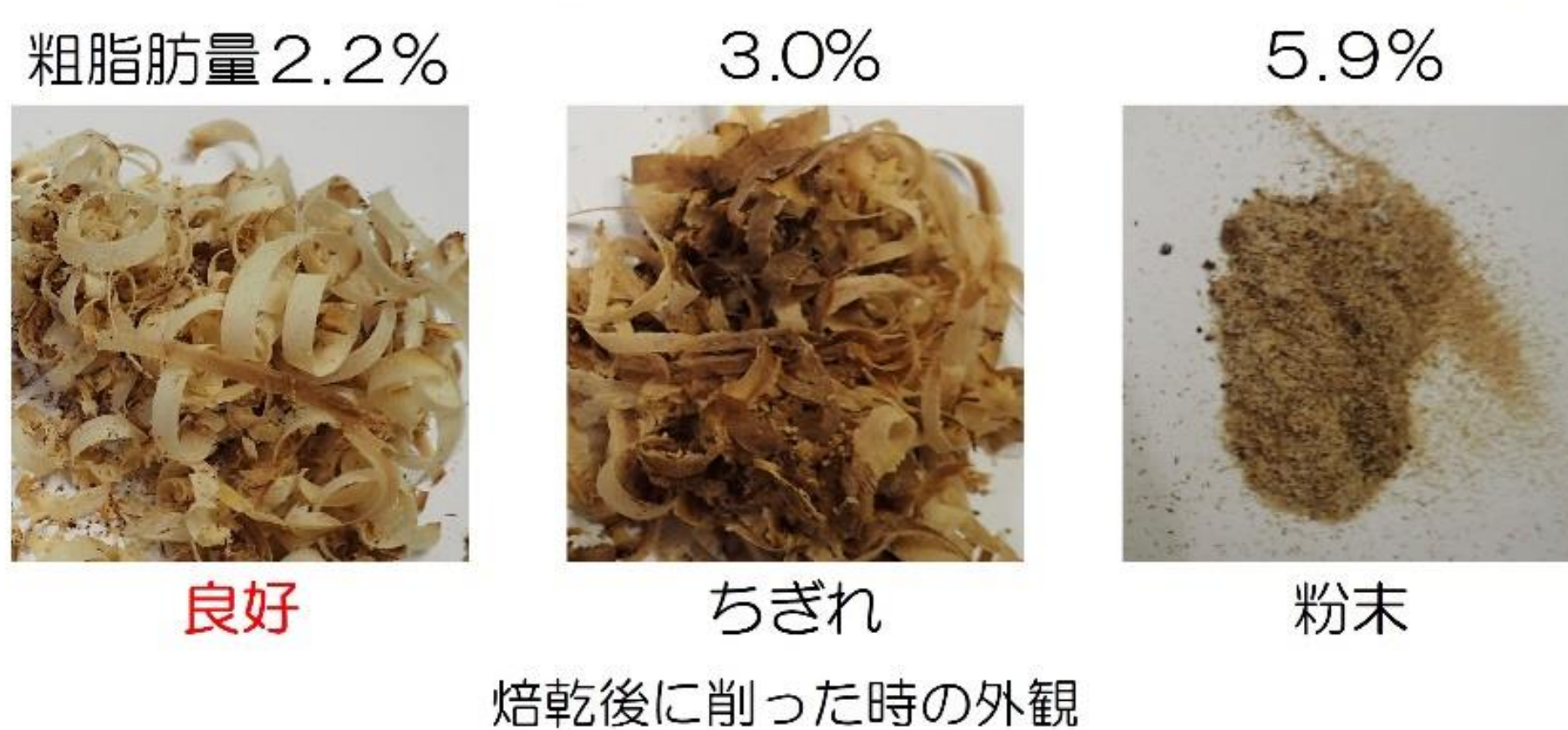
水揚げ後のブリは速やかに氷冷し、5°Cで4日または10°Cで2日以内の保管で、うま味成分であるイノシン酸を十分保持できることがわかりました。

(2) 煮熟処理後のブリ魚肉中のイノシン酸量



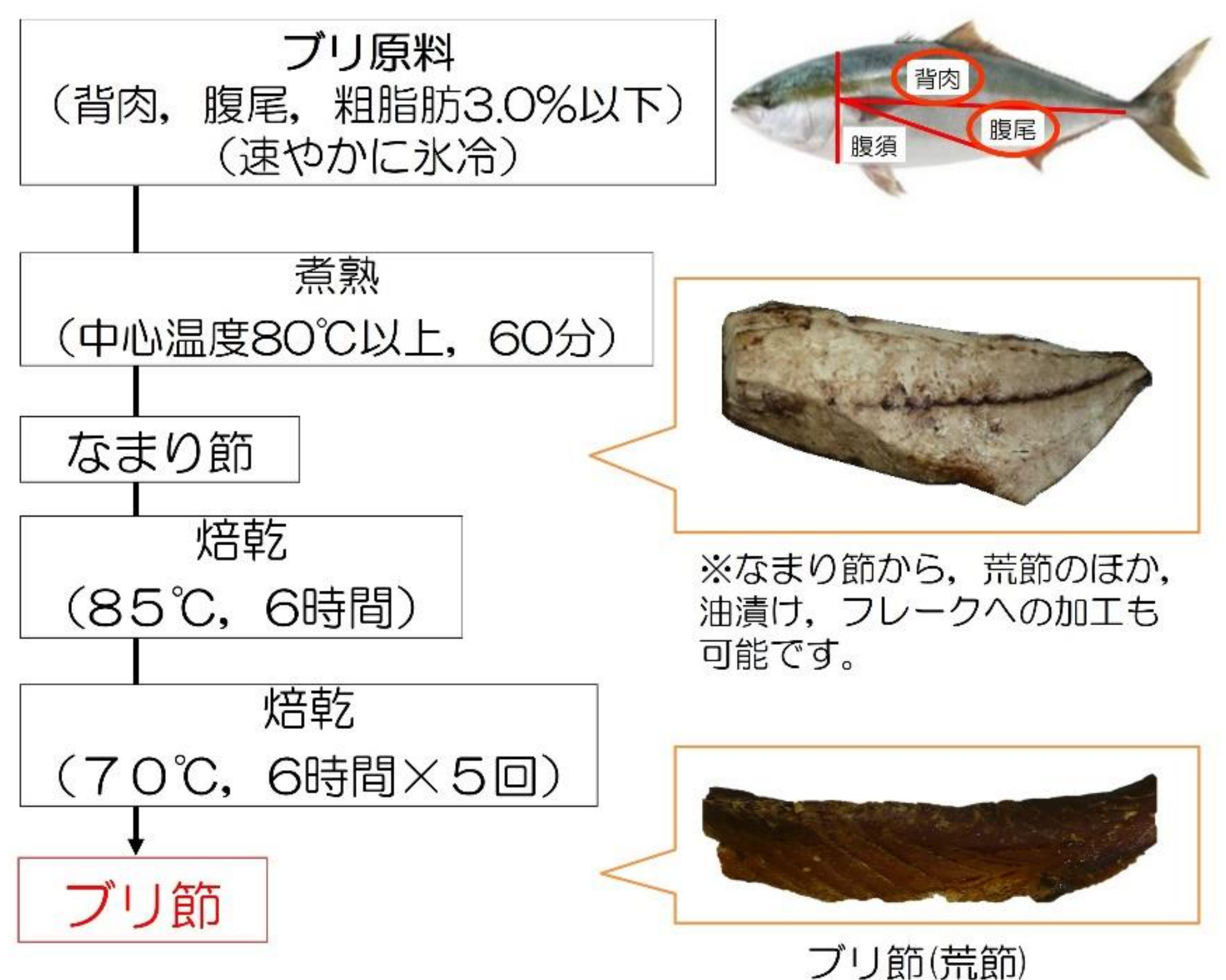
煮熟によりブリのイノシン酸は損失しましたが、イノシン酸含量は、989~1,125 mg/100 g無水物であり、カツオのイノシン酸量(文献値)より上回っていました。ブリは節の原料として十分なイノシン酸が含まれていると考えられました。

(3) ブリの粗脂肪量が削り節の外観に与える影響



原料魚の粗脂肪量が2.2%では形状が揃った削り節となり、3.0%ではちぎれが発生したが外観は概ね良好でした。しかし、5.9%では削り節にならず粉末となりました。削り節用のブリ節には原料魚の粗脂肪量が3.0%以下のものが適していることがわかりました。

(4) ブリ節の製造フロー図



普及 Dissemination

本研究成果は、道産ブリの特性を活かした加工品「ブリ節」の製造技術として水産加工企業等に広く技術普及を進めます。本技術の普及により、製品化に向けた技術移転を進め、道産ブリの利用促進、消費拡大に貢献します。

連絡先 Contact

食品加工研究センター 食品開発部食品開発G
主査 山田 加一朗
011-387-4119
yamada-kaichirou@hro.or.jp