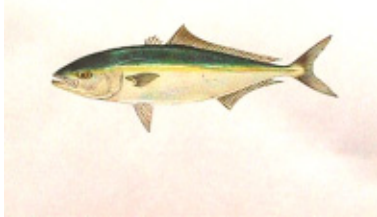


養殖ハマチフィレーの凍結流通

養殖ハマチフィレーは主に冷蔵で流通されていますが、遠隔地・海外への流通を目的に、肉質を保持した凍結・解凍方法を開発しました。

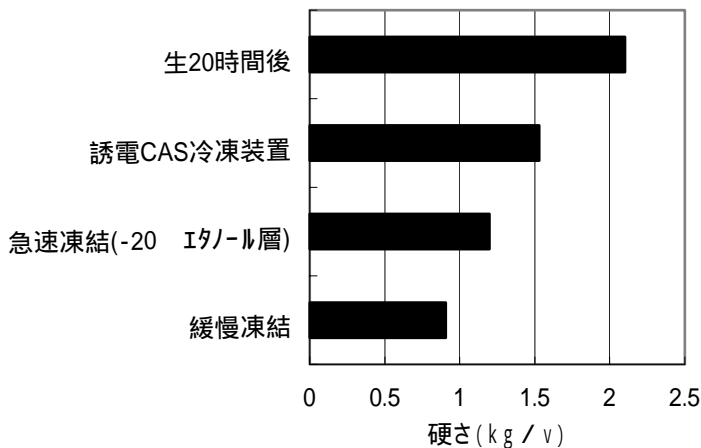


ハマチ



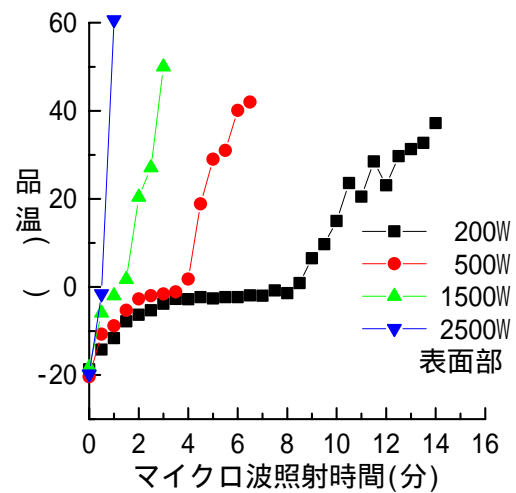
ハマチフィレー

凍結方法の検討



凍結方法による解凍後の魚肉の硬さ

解凍方法の検討



マイクロ波出力による解凍中の品温

誘電 CAS 冷凍装置で凍結し、さらに、解凍をマイクロ波（出力 200W、8 分）で行うことによって、解凍後の切り身は、刺身としての歯ごたえを保持できました。

水産物品質保持技術開発研究

担当者：愛媛県工業技術センター

主任研究員

平岡 芳信