

ギンザケ中骨を活用した加工品の開発

— 新たな養殖品種を利用した水産加工品の高付加価値化研究 (R2~R3) —

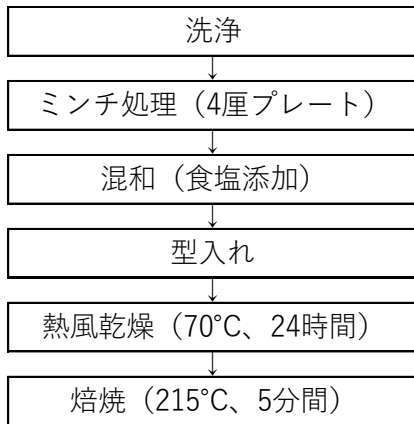
愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 主任研究員 中岡 典義※
※現 農林水産研究所水産研究センター

近年、新たな養殖対象品種としてサケ・マス類が注目され、愛媛県でもギンザケ、ニジマス、サツキマスといった種類が養殖されています。養殖生産量が増加する中、加工後の中骨等の未利用部位が多く残るため、その活用方法が求められています。本研究では、ギンザケ中骨の活用について検討しました。

【加工方法】ギンザケ中骨の腎臓を除去し、ミートチョッパーでミンチ処理します。ミンチの重量に対して、食塩を1%添加後、混和し、型（直径28mm 高さ8mm）に入れ、熱風乾燥します(70℃ 24時間)。最後に、乾燥品を焙焼する(215℃ 5分間)ことで、サクサクした食感の珍味ができました。



ギンザケの中骨



中骨珍味製造工程

中骨珍味の成分

	成分	
エネルギー	kcal / 100 g	487.7
たんぱく質	g / 100 g	43.8
脂質	g / 100 g	34.1
EPA	mg / 100 g	1170.1
DHA	mg / 100 g	2217.3
炭水化物	g / 100 g	1.4
灰分	g / 100 g	7.4
カルシウム	mg / 100 g	1306.4

試作した珍味を 50 g 摂取すると

たんぱく質 21.9 g EPA・DHA 1693.7 mg
カルシウム 653.2 mg

1日の摂取目安	男性	女性
タンパク質	65 g	50 g
EPA・DHA	2037 mg	1687 mg
カルシウム	754 mg	666 mg

出典：厚生労働省「日本人の食事摂取基準」

1日に不足しがちな栄養成分を豊富に含む珍味を試作することができました。

本研究は、新たな養殖品種を利用した水産加工品の高付加価値化研究 (R2~R3) により実施しました。