

カタクチイワシから水産練り製品

- カタクチイワシ資源の高度利用による地域活性化計画（H22） -

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 技術支援室長 平岡芳信

カタクチイワシは鮮度低下が早いため、鮮度の良いカタクチイワシや採肉技術の開発が望まれています。

そこで、カタクチイワシを船上で調理し、アルカリ晒し等で内臓の酵素等を除去することによって、練り製品の原料としての価値を高める技術を開発しました。

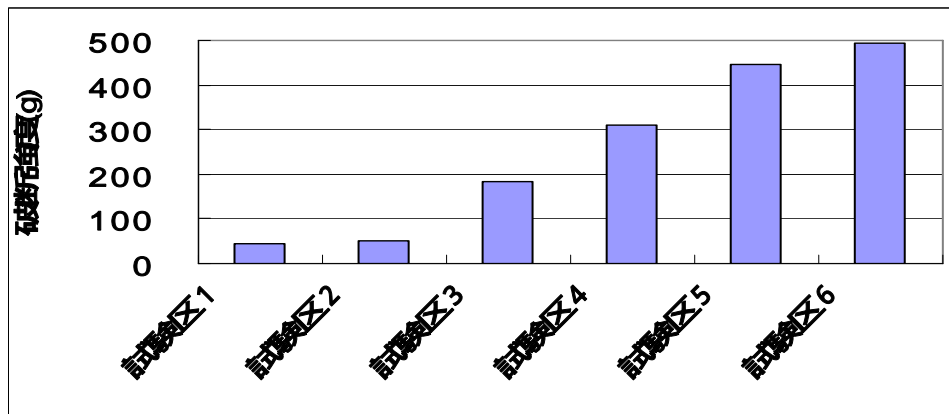
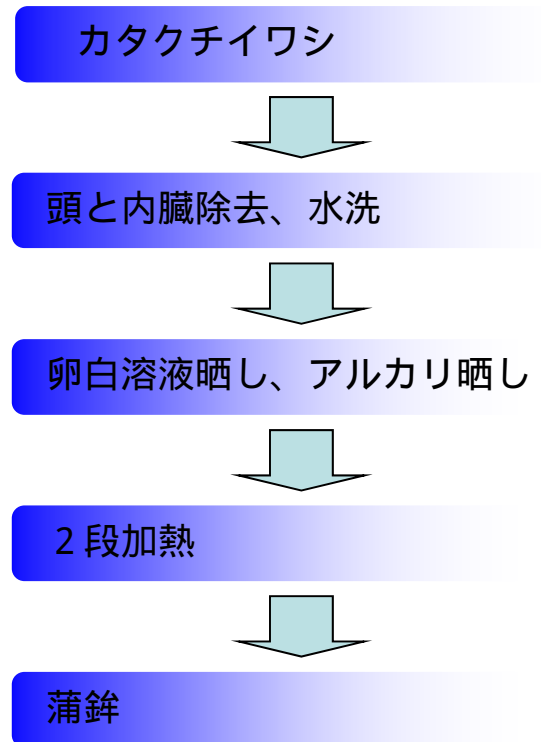
【 原料となるカタクチイワシ 】



カタクチイワシの処理条件

試験区	処 理 条 件
試験区 1	全魚体を、魚肉採取機で採肉した魚肉
試験区 2	全魚体を、魚肉採取機で採肉した後、水晒し・脱水を行った魚肉
試験区 3	頭と内臓を除去後、魚肉採取機で採肉した無晒しの魚肉
試験区 4	頭と内臓を除去後、魚肉採取機で採肉した無晒しの魚肉にタビオカでんぷんを使用したもの
試験区 5	頭と内臓を除去後、魚肉採取機で採肉した落とし身を、卵白溶液晒し・アルカリ晒し・脱水を行った魚肉
試験区 6	頭と内臓を除去後、魚肉採取機で採肉した落とし身を、卵白溶液晒し・アルカリ晒し・脱水を行った魚肉にタビオカでんぷんを添加したもの

【 製 造 方 法 】



各処理を行ったカタクチイワシで作製した蒲鉾の破断強度

生きたカタクチイワシの頭と内臓を除去した後、魚肉採取機で採肉した落とし身を、卵白溶液晒し、アルカリ晒し、脱水を行います。次に、魚肉に所定の氷と食塩を添加してらい漬後、2段加熱を行うと、破断強度が400g以上、凹みが8mm以上の蒲鉾を作製することができました。