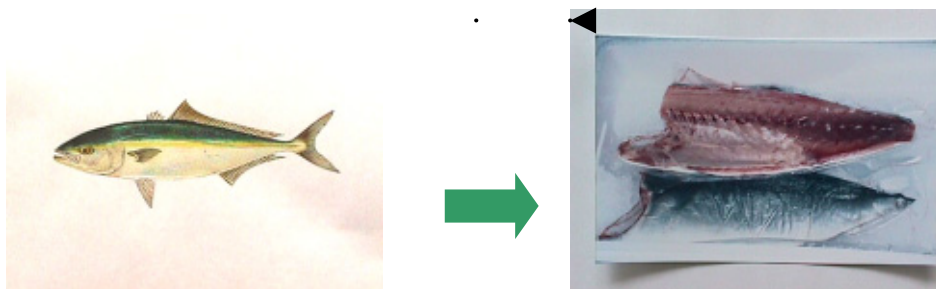


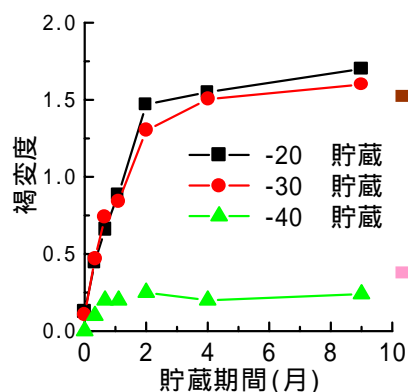
養殖ハマチフィレの凍結流通

養殖ハマチフィレは主に冷蔵で流通されていますが、遠隔地・海外への流通には、肉質を低下させない凍結技術が求められています。



ハマチ

ハマチフィレ



血合い肉が褐変し、商品性が乏しい

商品性を保持

-20 で貯蔵する場合

0.1%アスコルビン酸溶液に1分間浸漬後酸素透過度の低い包材で真空包装

-20 で2ヶ月貯蔵

褐変を抑制、脂質の酸化なし

-30 で貯蔵する場合

酸素透過度の低い包材で真空包装

-30 で1ヶ月貯蔵

褐変が進行、脂質の酸化なし

-40 で貯蔵する場合

酸素透過度の低い包材で真空包装

-40 で6ヶ月以上貯蔵

褐変の進行なし、脂質の酸化なし

養殖ハマチフィレの凍結による肉質保持技術の開発により、遠隔地・海外への凍結流通が可能になります。

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