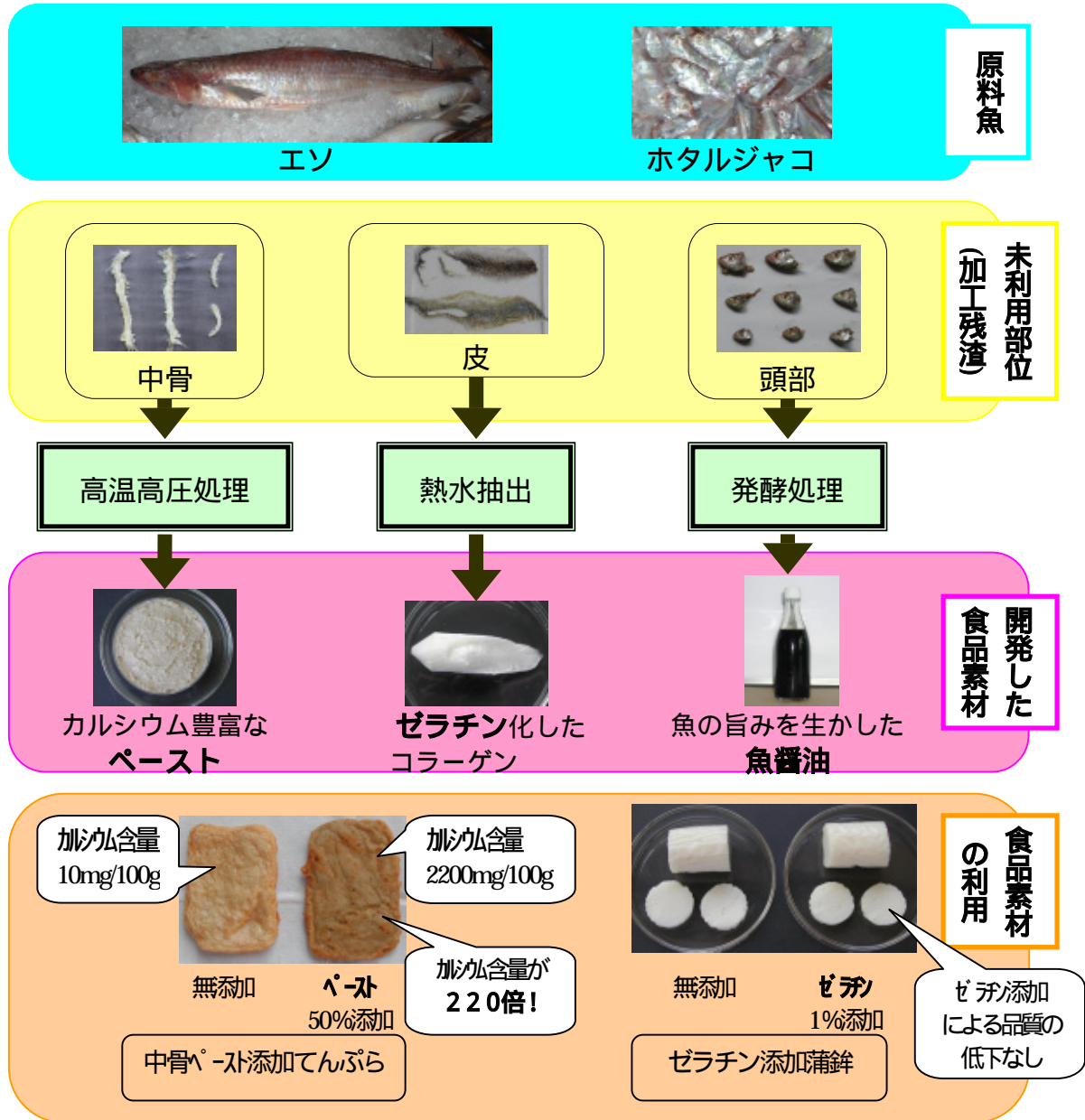


水産練り製品加工残渣の食品素材化

じゃこ天や蒲鉾など、水産練り製品原料魚の未利用部位（加工残渣）に含まれる機能性成分等を活かした食品素材の開発を行いました。



今後、これらの開発した食品素材を用いて、機能性を強化した高付加価値製品の開発を目指します。

高品質水産加工品技術開発研究 (H15～17年度)
 担当者：愛媛県工業技術センター 主任研究員 黒野 美夏