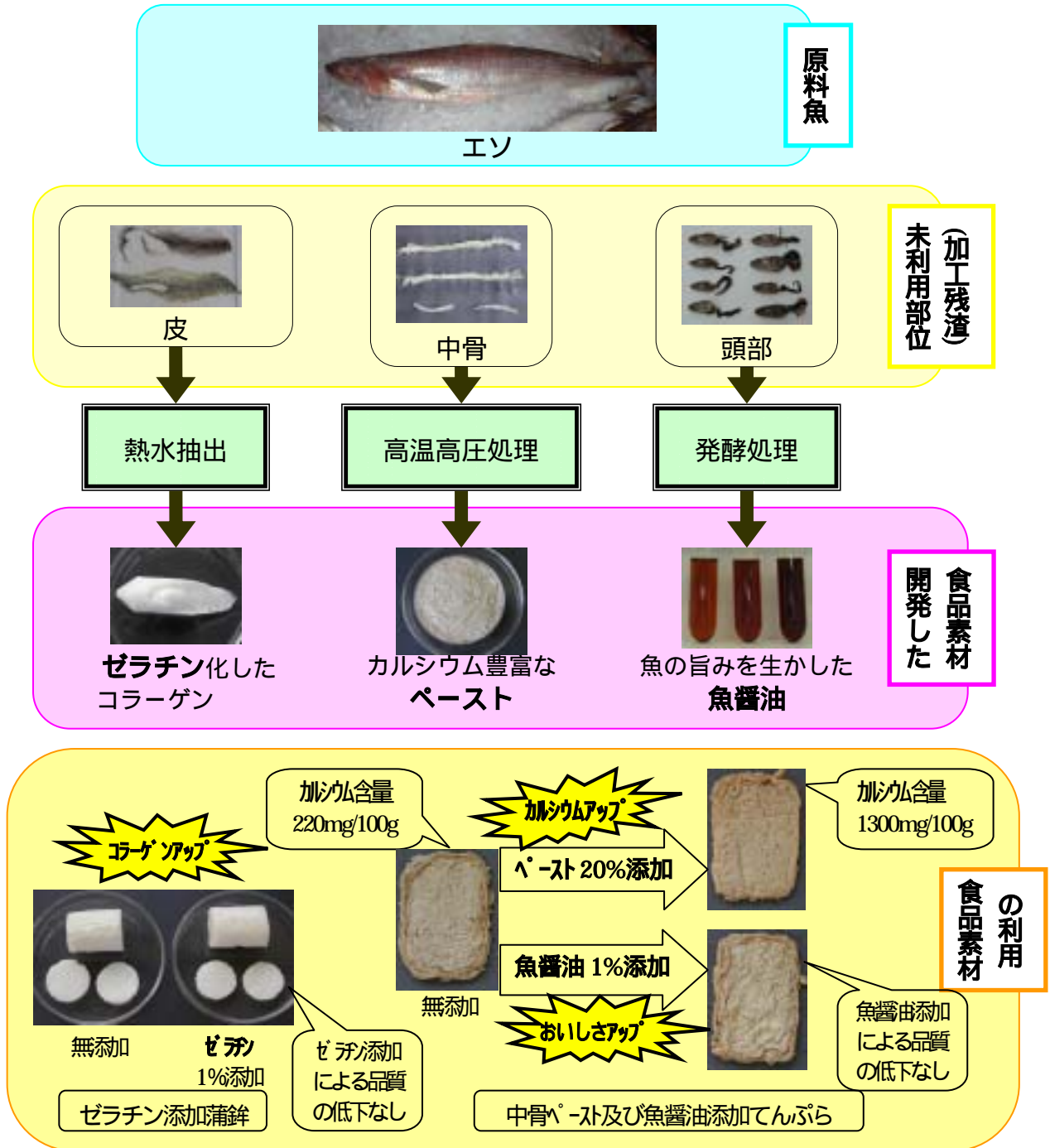


水産練り製品加工残渣の食品素材化

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を開発するとともに、その利用方法の検討を行いました。



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