

# 養殖マダイの魚骨ペースト加工食品

— 養殖マダイの中骨ペースト加工食品の機能性の評価 (H24) —

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 藤田 慶之

養殖マダイのフィレー出荷が増えたことにより、生産地に頭部、中骨、内臓、シラコ等の未利用資源が多量に排出されるようになりました。

そこで、この未利用資源のうち中骨(魚骨)について有効活用を図るため、ペースト化による加工食品の開発と機能性を評価しました。

高温高圧処理により養殖マダイの中骨を柔らかくし(2kg/v・cm以下)、容易に食べることができるようになりました。

また、高温高圧(レトルト)処理してもほとんど成分に変化はありませんでした。

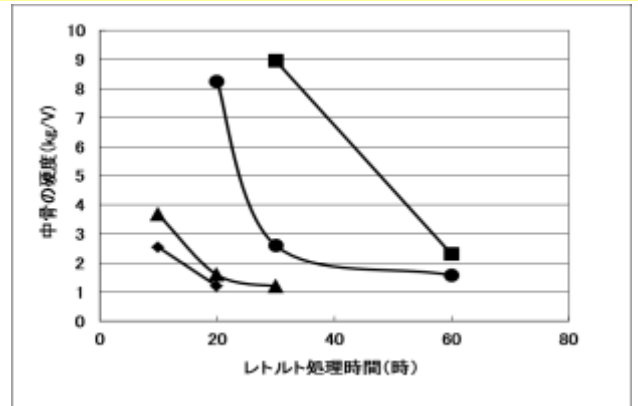


養殖マダイの魚骨ペースト

魚骨ペーストを使った商品化  
(有)松下海産



鯛ハンバーグカツ



養殖マダイの中骨の硬度

養殖マダイの魚骨ペーストの成分

	生	レトルト後
水分(g/100g)	45.3	44.9
タンパク質(%)	7.5	7.8
脂質(%)	17.3	17.5
灰分(%)	25.1	24.9
炭水化物(%)	4.8	4.9
カルシウム(mg/100g)	9.2	9.1
コラーゲン(g/100g)	4.8	4.7
EPA(%)	0.9	0.8
DHA(%)	1.7	1.4



鯛クリームコロッセ

この研究成果をさらに発展させ、ペーストをフリーズドライにより粉末化することで扱いを容易にし、多くの食品に利用されることが期待されます。

本研究は、(有)松下海産との共同により実施しました。(特許出願手続中)