

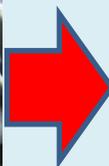
すり身製造法改良による低利用サメ肉の有効利用

技術の概要

- ・今まで使われていなかったヨシキリザメの肉をアルカリ水(重曹水)で晒してからすり身を製造しました。
- ・このすり身を利用した製品は、従来のすり身から作ったものよりも柔らかくてしなやかなものになりました。



ヨシキリザメ



重曹晒し



すり身

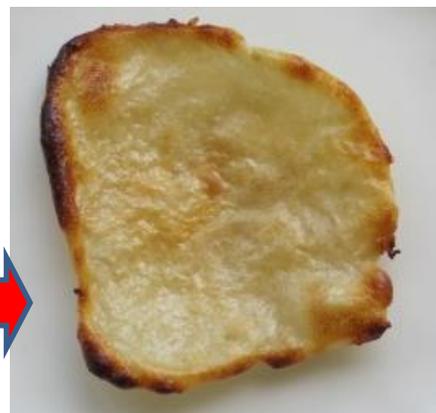
期待される効果

- ・原料価格が従来品の1割以下のサメ肉を利用することができます。
- ・すり身製造工場の既存設備で対応可能で、設備投資が不要です。
- ・特徴を活かした製品に利用することで、既存製品と市場が競合することなく、売り上げを増加させることが期待されます。



晒しは既存の設備で対応可

焼くと既存品には無いしっとりとした食感になります。



【お問い合わせ先】

国立研究開発法人 水産研究・教育機構 水産大学校 食品科学科
和田律子 (E-mail: watsuko@fish-u.ac.jp TEL: 083-286-5111 (代))