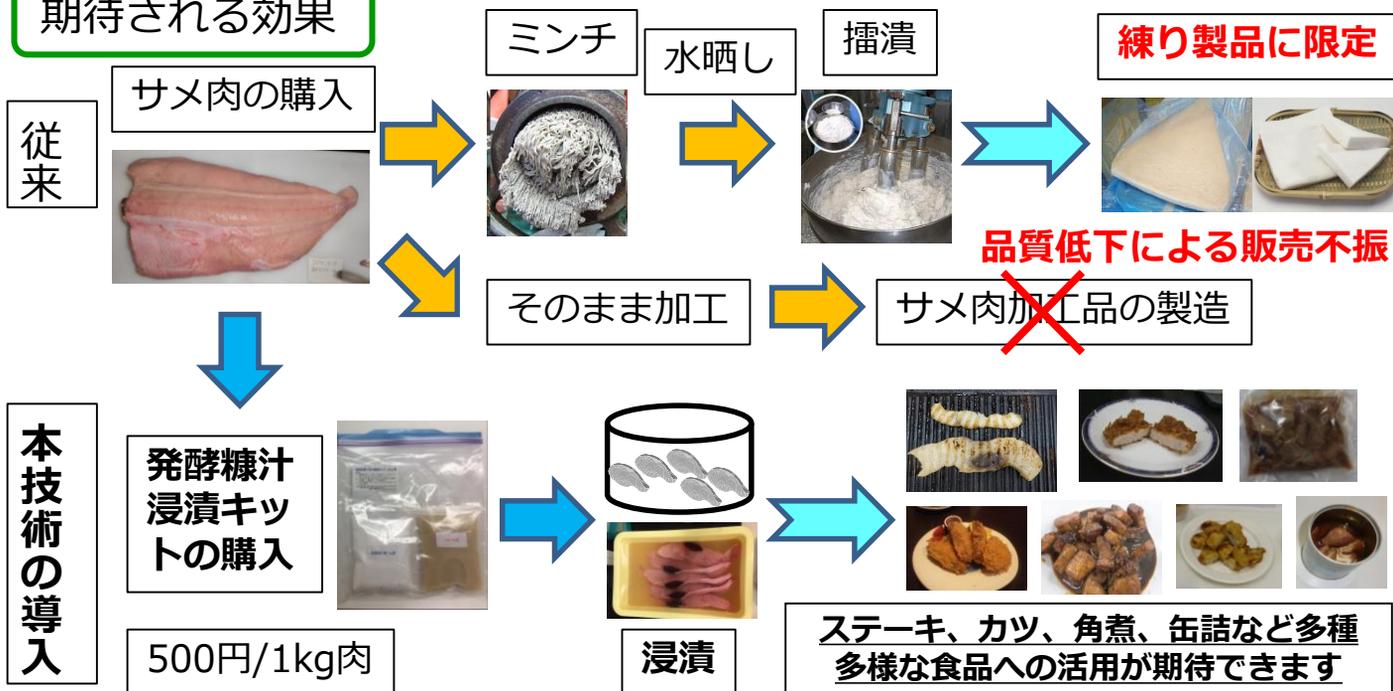


新しいサメ肉加工技術

技術の概要

- ・サメ肉は一般的には馴染みのない食材となっており、消費は伸び悩んでいます。その大きな原因は、サメ肉が持つ特有の臭気(アンモニア臭)やエグ味であり、多種多様なサメ肉加工品の製造を妨げています。
- ・そこで、多種多様なサメ肉加工品の製造を可能とする高品質なサメ肉中間素材の開発を目指し、微生物機能を活用してサメ肉中の臭気成分を軽減させるとともに、食感・食味を改善した新規発酵系サメ切り身(半調理加工品)を開発しました。
- ・本技術は、乳酸菌・酵母・食塩・砂糖からなる発酵糠汁を製造し、その浸漬液に切り身の状態でサメ肉を浸漬することで、サメ肉中の臭気成分を1/3程度まで軽減させることができ、本技術の導入によって従来にはなかった多種多様なサメ肉加工品の製造が可能となります。

期待される効果



【お問い合わせ先】

(国)東京海洋大学 石崎松一郎、TEL&FAX:03-5463-0614、
e-mail: ishizak@kaiyodai.ac.jp