

# スルメイカの高鮮度処理による付加価値向上

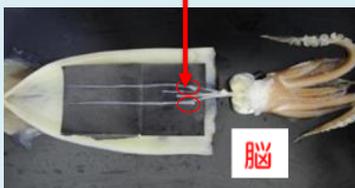
## 技術の概要

### 漁獲したらすぐやる

イカの活け手法の導入



星状神経節



イカの外套神経の集約部である星状神経節を剥離し、苦悶による鮮度低下を防ぎます。

### 素早く魚介類を冷やす

シャーベットアイスと脱水氷の利用



過冷却シャーベットアイス

- 塩分濃度0%からの製氷が可能
- 塩分で製氷温度を調整
- 氷濃度が50%のシャーベットを生成することが可能
- メンテナンスが少なくてすむ
- ランニングコストが低い
- 氷粒が小さく滑らか



船上でイカを活け



発泡箱にシャーベット水詰め



船上箱詰め

活けイカの船上箱詰め



約2倍の価格で取引！

## 期待される効果

鮮度と経過時間の関係整理



新 鮮度 古

従来品

高鮮度品



24h 54h



24h 54h

他魚種でも鮮度維持！

## 【お問い合わせ先】

国立研究開発法人 水産研究・教育機構 水産工学研究所

田丸修 Tel: 0479-44-5950, Mail: otamaru@affrc.go.jp

当該技術は農林水産省委託事業「食料生産地域再生のための先端技術展開事業」の成果です。