

滅菌シャーベット氷を用いた水産物のブランド力向上

[研 究 課 名] 水産研究課（海洋生産技術担当）

[共同研究機関] 和田島漁協

[研 究 期 間] 平成22年度～24年度

■ 研究の背景、課題、目的

- 滅菌シャーベット氷は、淡水プレート氷などの氷に比べ鮮度保持能力が優れており、本県の代表的水産物について、その特性を生かした使用方法の確立が望まれています。
- そこで、カタクチイワシシラス、小エビ類及びアシアカエビについて、鮮度維持効果を検証し、シャーベット氷の効果的な使用方法を検討しました。

■ 研究成果の内容

- 本県の小型底びき網漁業の主要対象魚種であるアシアカエビについて、シャーベット氷の使用による色彩保持などの鮮度保持効果を確認しました。
- カタクチイワシシラスの鮮度保持効果については、室内実験では確認できなかったものの、アンケート調査から漁業者は一定の高い評価をしていることが分かりました。
- シャーベット氷の鮮度保持効果が認識されている一方で、流通・消費者への周知が不十分なために価格の向上に反映していないという実態が判明しました。

■ 見込まれる効果

- 本研究で開発した滅菌シャーベット氷による鮮度保持技術により、アシアカエビの出荷時における品質向上が見込まれます。
- 品質向上に併せて、調査結果を流通・消費者へ周知することで、漁獲物に対する評価が向上し、経営の安定が図られます。
- 小エビ等その他の魚介類についても利用の拡大が見込まれます。

滅菌シャーベット氷を用いた水産物のブランド力向上

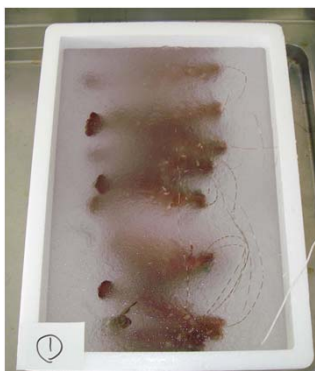
本県の代表的水産物への滅菌シャーベット氷による鮮度保持効果を検証

開発の背景

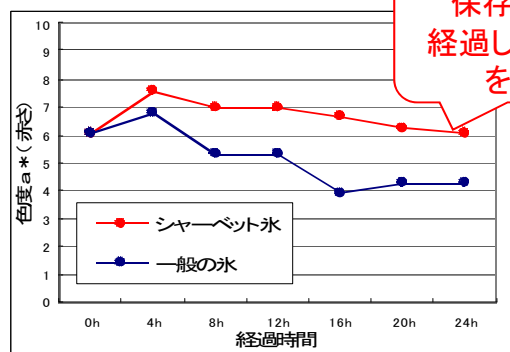
- ・ 鮮度保持能力が優れる「滅菌シャーベット氷」について、その効果や具体的な活用方法が示されていない。
- ・ 特性を生かした本県水産物への使用方法の確立が求められているため、「アシアカエビ」の鮮度保持試験を実施。

研究成果の内容

- ・ シャーベット氷保存により、良好な鮮度保持効果を確認
→ アシアカエビ特有の鮮やかな体色の赤さを保持



シャーベット氷による保存



保存時間が経過しても体色を保持

アシアカエビの色度(赤さ)の推移

導入メリット



24H後



シャーベット氷



一般の氷

市場における品質評価のポイント

- ・ 赤みの強さ
 - ・ 色合いの鮮やかさ
- を長時間維持

品質向上による
収益力アップ!

生産者の皆様へ

- ・ アシアカエビについて、優れた鮮度保持効果が期待できます。
- ・ 生きた状態でシャーベット氷に浸漬することがポイントです。
- ・ 小エビへの応用も可能です。

問合せ先 水産研究課(海洋生産技術担当)
電話 0884-77-1251