

研究テーマ ●加工残さいや低利用水産物を利用した加工食品の開発

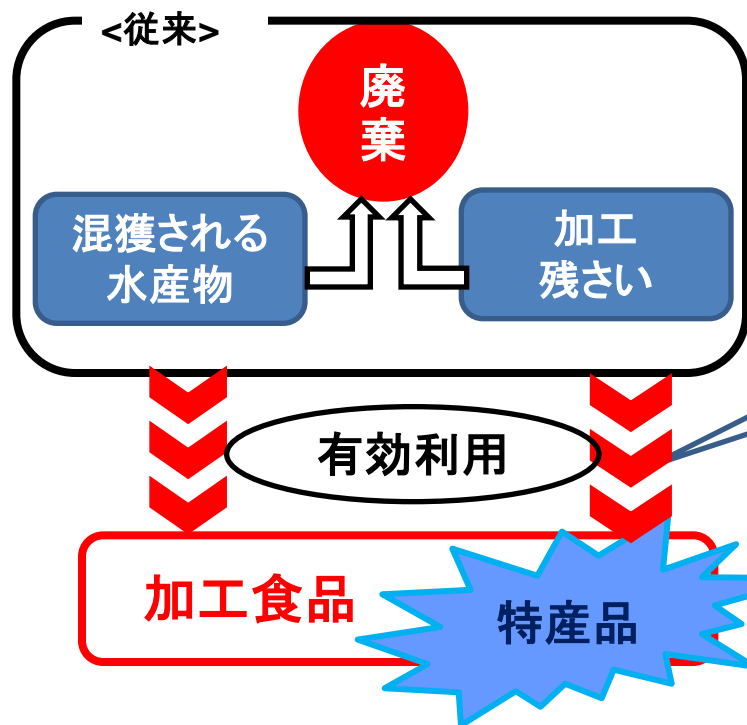
水産学部・水産学科・食品生命科学分野

准教授 進藤 穰

研究の背景および目的

平成12年、食品廃棄物等の排出抑制と有効利用を推進するために制定された食品リサイクル法によって、食品廃棄物等の前年度の発生量が100トン以上の食品関連事業者は、毎年度、食品廃棄物等の発生量や食品循環資源の再生利用等の状況を報告することが義務付けられました。本研究は加工食品の製造工程で産出される残さいや混獲される低利用水産物を、加工食品の原料として有効利用する製造技術を開発することを目的としています。

■おもな研究内容



低利用水産物および加工食品の製造工程で産出される残さいの加工食品への新たな利用法



魚魚醬「飛魚の雫」



ペースト化したおからを利用した蒲鉾



殻を軟化処理した小エビを用いたクリームコロッケ

期待される効果・応用分野

トビウオをすり身に加工する際、生じる残さいを活用しようと西之表市と共同開発した魚醬「飛魚の雫」は「2007年かごしまの新特産品コンクール」奨励賞を受賞。食品廃棄物おからをペースト化して練り製品用すり身をつくる方法や、低利用水産物小型エビの殻を軟化処理して利用しやすくする技術を活かした加工食品の開発（平成21年度JSTシーズ発掘試験に採択）に取り組んでいます。食品廃棄物を低減するだけでなく、新たな特産加工品が生まれる可能性も期待しています。

■共同研究・特許などアピールポイント

- 西之表市と共同研究でトビウオの残さいによる魚醬油の製造法を検討、「飛魚の雫」として商品化されました。
- 民間企業や商工会と共同で、加工食品の製造工程で産出する残さいの加工食品への有効利用を検討しています。
- 魚醬油製造法および小エビの殻の軟化処理法について、特許出願中です。

コーディネーターから一言

加工食品の製造工程で生じる残さいや低利用水産品から加工食品を開発する研究。特産品となる成果も上がり、展開が楽しみです。食品廃棄物の有効活用を考えている企業・団体等からのご相談を広くお待ちしております。

研究分野 食品工学、食品加工・利用学、食品保蔵学

キーワード 水産食品、有効利用