

# Dr.大迫の水産加工学

素材を生かす食品づくり

6

水産ねり製品とは、魚肉タンパク質のゲル化特性を利用した、日本独自の魚肉加工食品であり、形状や加熱法の違いにより、かまぼこ、ちくわ、揚げかまぼこ、はんぺん、しんじょなどに分類される。また、魚肉ハムやソーセージもこれに含まれる。

近ごろの水産ねり製品には防腐剤が含まれてい



## 水産ねり製品-1

### 必須工程 水晒の功罪

# 魚のうま味、弾力低下も

るものが少ない。レトルト製品を除き、冷蔵状態でも比較的賞味期限は10

日〜2週間程度となっていた記事を読んだ記憶があるが、冷蔵庫など存在する。昔ながらの加工法をしない平安時代からの食糧たものは、現代のものべ物であると言われているに比較して保存性が高い。一方、私がまだ試験場のかもしれない。入りたてだったころ、水産ねり製品は一般に当時の有名なかまぼこの「原料の前処理」↓「採るイワシ類やマアジも原先生の「家庭で食べ残し肉」(筋肉部のみを採取料として用いられる。また、近年は長崎県総合水産試験場で開発されたス(す)つて箸(はし)にらし)」「(魚肉を直接水産試験場で開発されたス次に、水晒した魚肉は

大迫一史氏 東京海洋大学院准教授。所属は海洋科学系食品生産科学部門。水産加工全般にかまぼこ、水産発酵食品、タンパク質、脂質、魚の品質、魚醤油(しょうゆ)などを研究。長崎県庁(県総合水産試験場)を経て現職。

塗り付け、これを焼いたに晒して洗浄すること) ルメイカを原料としたか、脱水の後、糖などの冷凍ものを部屋の卓袱台に放↓「脱水」↓「凍結(冷まほこも見られるように変性防止剤を加えて凍結置していたところ、完全凍すり身)↓「擂潰(らな)になった。原料は洗浄後、頭部お一般に、冷凍すり身を製造する企業は冷凍すり身その保存食であるかまよふな機械で魚肉を搾り機により筋肉部のみを採のみに、また、水産ねり製

各種イカ



すり身を購入してこれを二次原料として用いる。冷凍すり身は一定期間保管され、解凍後、食塩およびその他調味料を加え肉糊になるまで擂潰さ

## 程 水晒の功罪

間程度となった記事を読んだ記憶がある。昔ながらの加工法を安時代からの食料と比較して保存性が高いと私にまだ試験場のかもしれない。

「家庭で食べ残り肉」(筋肉部のみを採取)、「家庭で食べ残り肉」(筋肉部のみを採取)として用いられる。また、水晒した魚肉は、

「家庭で食べ残り肉」(筋肉部のみを採取)として用いられる。また、水晒した魚肉は、

# こうま味、弾力低下も

の、これを焼いたに晒して洗浄すること)「家庭で食べ残り肉」(筋肉部のみを採取)として用いられる。また、水晒した魚肉は、

すり身を購入してこれを二次原料として用いる。品に依りて、蒸す、焼く、油で揚げる、ゆでるとい



各種イカまほし

よつに水溶性タンパク質を除去する目的で、加熱時に水産物製造の

一方、もともと魚肉に含まれる遊離アミノ酸や核酸関連化合物といった呈味成分も水晒しによ