

血抜きアマダイの鮮度保持効果

外海研究部

アマダイは山口県を代表する魚のひとつであり、「新鮮やまぐちブランド魚」として全国に送り出していますが、水産研究センターでは、平成15年度より新鮮・高品質なアマダイを提供するための鮮度・品質保持技術の開発を行い、その普及を図っています。

平成16年度は延縄、一本釣りのアマダイについて、従来からの漁獲後に冷却する方法と、漁獲直後にシメ・血抜きを行い速やかに冷却する方法とを比較検討しました。その結果、獲直後にシメ・血抜きを行い速やかに冷却したほうが鮮度保持効果が高く、魚体を2枚に開いたときの身の色も透明感が高く品質改善効果が認められました。

この技術を普及させるため、漁業者、市場関係者と協議した結果、自主的な取り組みとして、漁獲後にシメ・血抜きを行い、速やかに冷却したアマダイを「血抜きアマダイ」として統一シールを作り、これを貼り付けて魚市場に出荷することになりました。現在、関係漁業者全員ではないものの、半数以上が「血抜きアマダイ」のシールを貼って出荷しており、市場の評価も高くなっています。

【具体的データ】

平成15年8～9月にアマダイ延縄漁船2隻、一本釣り漁船1隻に乗船し、漁獲後、操業の区切りがつくまでアマダイを放置し、まとめて冷却する従来の方法（A丸方式）と、シメ・血抜き後、速やかに冷却する方法とで通常通り箱詰めし、魚市場の冷蔵庫（2℃）で4日間保管しながら鮮度指標値（K値）、および体色、眼の凹み等の官能検査を実施しました。

その結果、シメ・血抜き後、速やかに冷却する方法ではK値（注1）の上昇が緩慢で鮮度保持効果が優れていました。（図1）

アマダイの評価は、体色が非常に重視されます。官能検査の結果、体色及び眼の凹みも、シメ・血抜き後、速やかに冷却する方法が優れていました。（図2、3）。また、身の色も、シメ・血抜き後、速やかに冷却する方法が透明であるのに対し従来法は血が回った状態で薄赤でした。

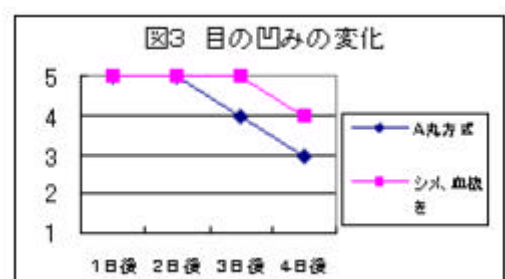
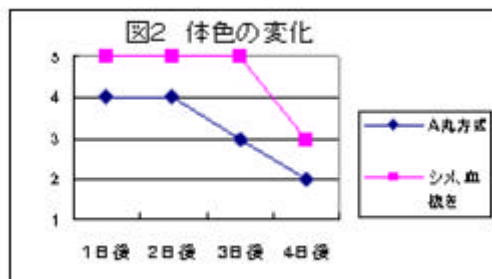
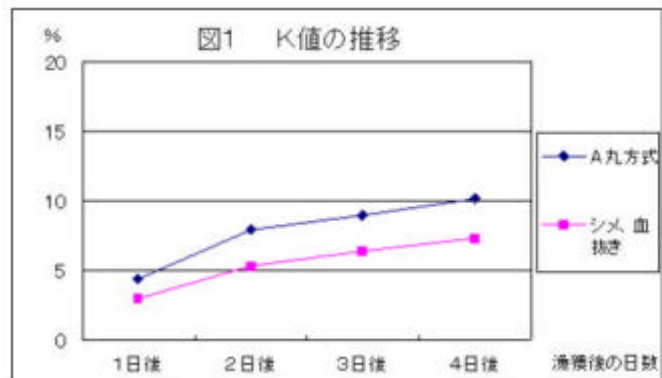




写真1 身の色と比較（左側：漁獲後1時間以内に冷却、右側：漁獲直後にシメ、血抜き、冷却）



写真2 シメ、血抜きのシールを貼って出荷されたアマダイ

注1 魚介類は死後、時間が経つにつれて筋肉中のATP（アデノシン三リン酸）の分解が進みイノシンとピポキサンチンを蓄積します。このATP関連物質に対するイノシンとピポキサンチンの割合をK値と呼んでいます。K値が低いほど鮮度が高い状態を示しています。