

ガスエビ（トゲザコエビ）の黒変防止技術

1 背景・目的

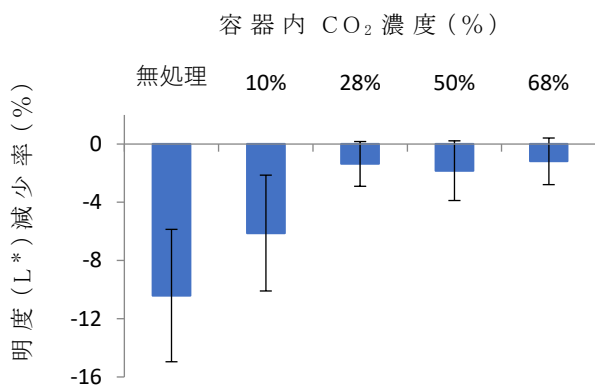
ガスエビ(トゲザコエビ)は底びき網漁業の重要な漁獲対象種であるが、鮮度落ちが早く時間経過とともに体色が黒変し、商品価値が下がる。このため、体色の黒変防止冷凍技術の開発に取り組む。

2 技術のポイント

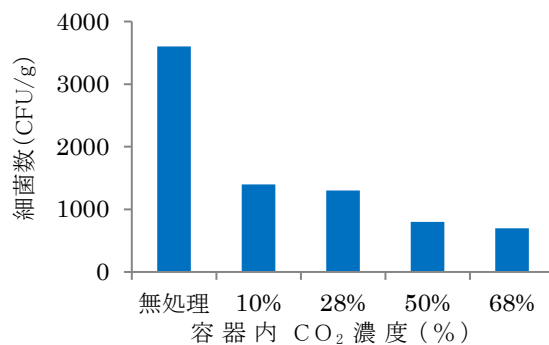
- (1) 二酸化炭素(CO₂)濃度 28%以上の容器内で冷蔵保管した後に冷凍することにより、2か月後の黒変を大きく抑えることができる(写真、図1)。
- (2) 高濃度のCO₂で処理をするほど細菌の増殖も抑制できる(図2)。また、食味に違和感はない。



(写真)左:無処理、右:30%



(図1) CO₂濃度による明度の変化
※明度が下がるほど黒い



(図2) 2か月冷凍保存後の細菌数
※標準寒天培地に3%食塩を添加して培養

3 成果の活用と残された問題点

- (1) 試験ではドライアイス気化させることでCO₂処理を行ったが、船上で行える、より簡易な方法を検討する必要がある。
- (2) より高品質なものを提供するため、黒変防止技術を用いた急速冷凍技術の改良をさらに進める。

問合せ先：水産総合センター TEL 0768-62-1324
担当者：山岸大・西田光希