



肉色が赤い魚類の色調劣化を遅延させる養殖方法の新開発

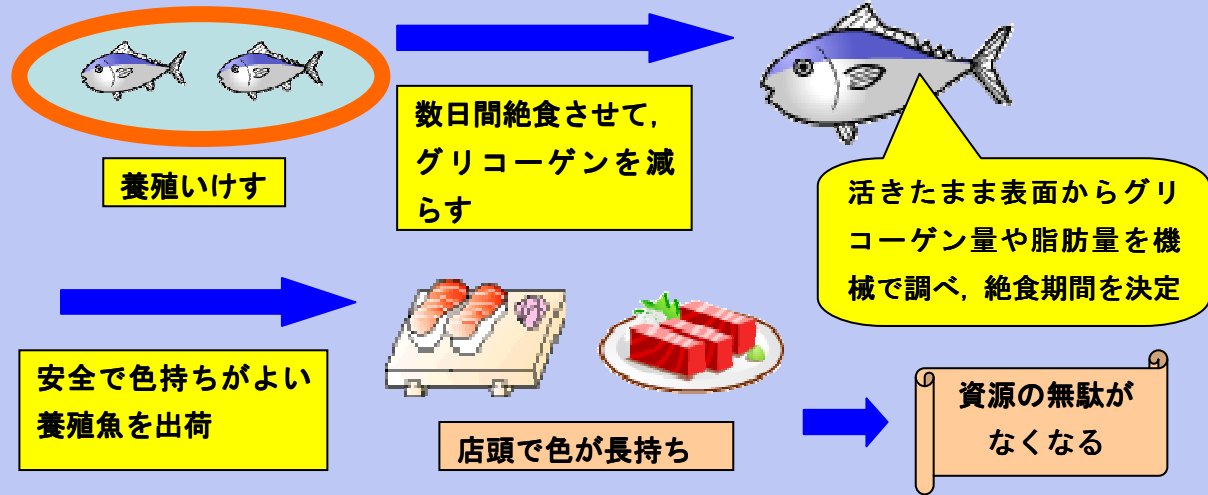
キーワード 養殖, 回遊性魚類, 色調保持, 絶食, グリコーゲン

研究内容の概要：出荷前に絶食させ、肉中のグリコーゲン量を一定量以下にすることで冷蔵中の色調劣化を遅延させることに成功しました。

赤色が長持ち

脂ののりもわかる

- ・刺身や寿司だねの色が長持ち
- ・薬品や添加物などを使わないので安全



特長／効果

- ・ ブリ肉の血合，マグロ肉などの赤色が長持ち
- ・ 薬や添加物は一切使わないので安全
- ・ 廃棄される刺身や寿司の量が減り，資源の有効利用
- ・ ラウンドでグリコーゲン量と同時に脂肪量の確認

利用／用途

- ・ マグロ，ブリ，カンパチ，シマアジなど赤身，血合の退色で商品価値が低下する魚種の養殖
- ・ 脂肪ののりが大きく価格に影響するマグロ類の品質確認
- ・ 回転寿司，スーパー等の刺身，寿司パック

知的財産権等情報

特許出願	特開 2007-228961
論文等	3 編

農学部 水産学科	塚正 泰之
http://oyako-denken.hp.infoseek.co.jp/riyo/top.htm	

連絡先：近畿大学 リエゾンセンター(KLC) 〒577-8502 大阪府東大阪市小若江 3-4-1
 TEL:06-6721-2332 FAX:06-6722-0300
 e-mail: klc@itp.kindai.ac.jp URL: <http://ccpc01.cc.kindai.ac.jp/KLC/index.html>