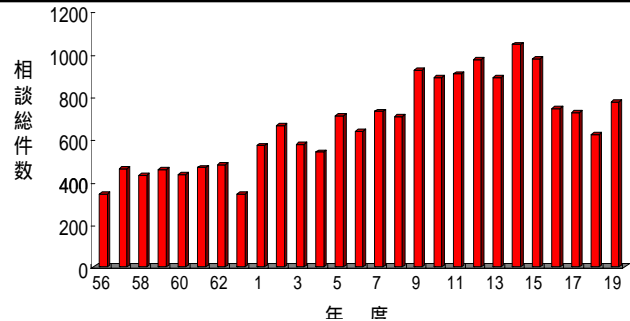


水産物の利用加工技術開発

【背景・目的・成果】 兵庫県の水産加工業界では、水産食品の安全性や品質の向上、新製品の開発など、多くの努力を行っています。 兵庫県立農林水産技術総合センターでは、これらを支援するため、加工相談への対応とともに、製産現場ですぐに活用できる技術開発を行っています。 以下に最近の事例を紹介します。

加工相談への対応

平成19年度に対応した全相談件数は774件でした。最も多いのは加工技術に関するもので全体の1/4を占めていますが、最近の消費者ニーズを反映して、食品の安全性に関する内容（保蔵、微生物、異物・衛生、法律）が全体の4割を占めています。



年度別加工相談件数(S56～H19)

利用加工技術の開発

利用・加工・流通に関する新技術や新製品開発に関するものなどについては個別に課題化し、関連業界の協力を得ながら試験を行っています。

低温脱酸素法 従来法



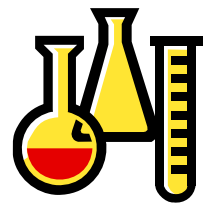
低温脱酸素法による水産物・水産加工品の品質保持技術
イカナゴの冷凍保蔵方法と佃煮の加工方法（特許取得）
生鮮ホタルイカの目玉除去装置（特許審査請求中）
灰干しわかめ用の疑似灰
水産加工残さを用いたカニ籠漁業用餌料（特許出願中）
茹でほたるいか目玉除去装置

分析試験・保蔵試験

利用・加工・流通技術開発試験、新製品開発試験、賞味期限の設定などの結果を科学的根拠に基づいて客観的に評価するため、分析試験、微生物検査、保蔵試験、異物調査などを行っています。

平成19年度に行った品目数

食品成分分析試験	微生物検査	保蔵試験	異物調査
358品目（1790項目）	293品目	133品目（301検体）	24品目



【技術の活用】 利用加工試験や分析試験・保蔵試験で得られた成果は、地域開放型試験研究施設を活用して食品関連業界に情報提供し、科学的根拠やデータに基づいた技術指導に活用しています。

← 加工業者を対象とした加工技術研修風景