

(2) 処理方法

- 1) 塩干品は鰓、胸鰭、内臓を除去し、塩漬は魚体重量比1.5~2.0%として、食塩に対し硝石1%、タリン酸 $\frac{1}{1000}$ を混合立塩漬とした。
- 2) 燻製品は背割、内臓除去、調味液(砂糖3%食塩2%味の素0.2%粉末唐子0.2%)で1夜冷蔵保管した。

今回は魚体が軟弱なため中骨付けとした。燻製は冷燻で1回8時間×3回、休乾各回10~15時間行い、清拭仕上げはソルビン酸1%混溶エタノール使用、魚体表面をガーゼにて拭ひ、サラダ油塗付後製了した。

(3) 概要

- 1) 全般に原料鮮度が悪く処理操作が困難で形態崩れが多く出た。
- 2) 水抜焙乾、肉ジメは最初30℃位で4時間位、以後50℃~60℃で行なつた方が整形を保つ面では良いと思う。
- 3) 開き製品は調味、乾上りも良好と思われたが原料鮮度と中骨除去は今後考慮される。
- 4) 光沢が少なく貯蔵径過と共に乾固が見られる。包装面で工夫が必要である。

(4) 雑試験

(1) 台湾産鮫肉脱臭試験 (加工業者依頼物)

- 1) 原料、着色塩蔵品 7.5kg (冷蔵5ヶ月径過)
- 2) 脱臭法、原料3.75kgに氷醋酸100gの割合で1夜冷蔵庫保管、流水にて3時間塩抜水晒を行う。
- 3) 燻製、45℃前後で4~5時間燻煙を行い製了した。製品は3.9kg
- 4) 結果、臭気は大分除去されたが、着色が濃厚なため、燻製品としては余りかんばしくなかつた。

(2) 冷凍鮭の節利用 (腹皮肉の真空包装指導)

本部漁協、節加工場

- 1) 原料、15尾(冷凍5ヶ月物) 517.5kg
解体成肉412kg (鮭節、277.7kg) クス肉41kg (削り原料28.5kg)
腹皮肉18kg (真空包装8.2kg)

2) 概要

- a. 腹皮肉は随意的形態(生利製品70g~120g)で漁協職員を対象に真空包装の指導を行なつた。
- b. 試作品は室温保管で1回焙乾(70℃前後)ものが4日目にカビ発生、2回焙乾物が7日目にカビ発生商品価値を失なつた。

3) 腹皮肉生利について

- a. 煮熟用水の問題(今回は各製品煮熟終了後の煮水を使用したため、製品汚れ、特に脂分の附着は包装時に欠陥となつた。)

①。焙乾温度、時間（休乾）の問題

②。貯蔵性と形態、包装の問題

等、早急に検討されるが、通常温燻後は貯蔵性を附与するため、冷燻操作を行うことにより商品価値を得る。

4) 今後は防カビ剤の使用、調味による品質向上、形態包装による製品化等いろいろ工夫すれば鯷類の腹皮肉の利用も可能なことである。