



生かきの消費期限を延ばす技術

～新鮮でおいしい広島かきを全国に届けることが可能に！～

連携機関 | 県内かき養殖業者及びかき流通・販売業者
研究期間 | 平成22～24年度[県費研究(開発研究)]

研究開発のきっかけ

- ◆ 広島産の生かき(むき身かき)を首都圏等の大消費地に出荷する場合、従来の消費期限4日では1日以内で首都圏に届く他産地と比べて店頭で並べられる時間が2日間と短く、広島かきの競争力低下の一因になっています。
- ◆ 消費期限を4日から6日以上に延ばす鮮度保持技術を開発すれば、鮮度の高いおいしい広島かきを首都圏をはじめとする遠隔地の消費者にも提供でき、広島かきのシェア、ブランド力のアップが可能です。

研究成果の概要

- ◆ むき身かきの鮮度を正確に把握する方法を開発しました。
- ◆ むき身かきの鮮度低下の指標である不快臭の発生メカニズムを解明し、温度制御によって不快臭の発生を長期間抑えることに成功しました。
- ◆ 品質工学手法を取り入れることで、むき身作業から流通・販売に至る過程において安定して高鮮度を維持する最適条件を特定しました。具体的には、むき身直後から0℃付近の氷温で管理し、さらに容器内の浸漬水塩分濃度を最適にすることで高い鮮度の保持が可能となりました。
- ◆ 開発した鮮度保持技術の適用によって、むき身かきの消費期限を6日以上に延長することが可能になります。むき身作業から27日後においても鮮度判定基準を満たす非常に安定した技術です。



鮮度保持の最適条件を求め
るための試験の様子

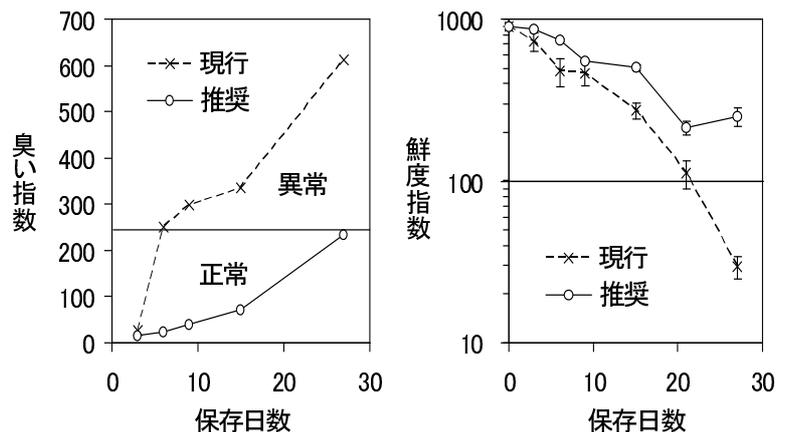


図 開発した推奨法と現行法での臭い指標(左)および鮮度指標(右)の推移比較

研究成果の活用状況

- ◆ 県内2社が平成25年秋の商品化を目指して、水産海洋技術センターの指導のもと現場実証試験を実施しています。
- ◆ 生産者と仲買業者が組織する「広島かき協議会」が策定する広島かきの品質管理マニュアルを技術的な面から支援して、広島かきのブランド力アップに協力しています。