

# 魚肉すり身の品質に及ぼす微粒化魚油の影響の解明

## 乳化魚油の新しい加工機能

加工流通部

### 研究の背景・目的

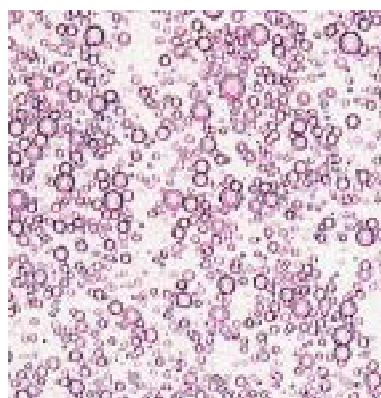
EPA・DHAなどの魚油の機能性を生かした食品の開発が必要  
魚油の有効利用技術の開発が必要

### 研究成果

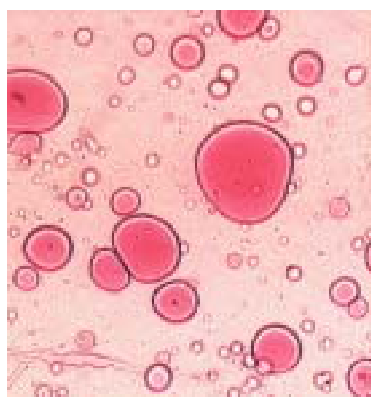
乳化魚油の微粒化により、ゲル形成能・保水性の向上が可能  
乳化魚油は酸化安定性の保持  
水溶性タンパク質は乳化を助け、むしろゲル形成を向上(資源の有効利用)  
糖類添加により、凍結・解凍による魚油の分離を防止が可能

### 波及効果

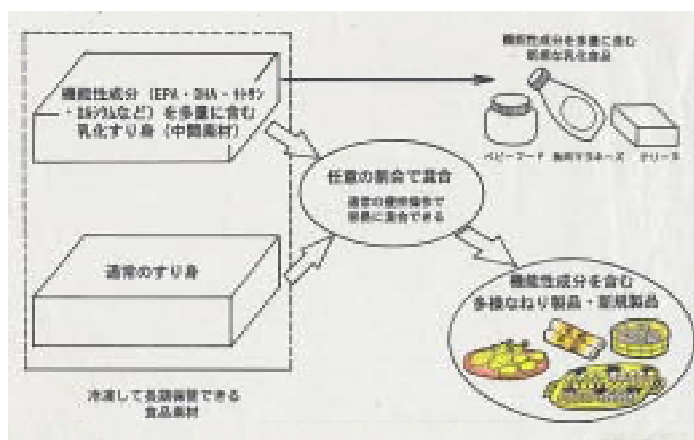
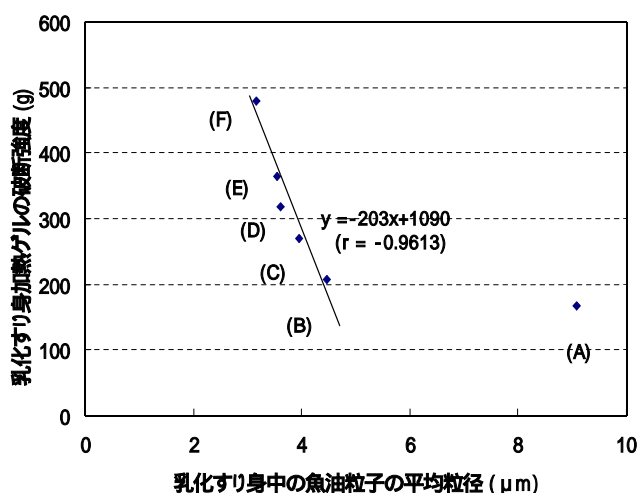
機能性成分を含んだねり製品等、新しい多様な食品の開発が可能



乳化すり身中の魚油  
(ゲル形成能が高い)



通常の方法で  
すり身に混合した魚  
(ゲル形成能が低い)



乳化すり身の概念図