

無菌魚肉

25 度で刺身の賞味期限が 4 日！

食品科学科では、生の魚肉を無菌状態で封入し、長期保存できる技術を開発した。

この技術によって製造される魚肉は長期保存が可能で、細菌による腐敗や食中毒の心配がない。実証した魚種のうち、「フグ」について述べると、製造した無菌魚肉は冷蔵庫で少なくとも半年以上の長期保存が可能である。つまり刺身として食べることができる。また、1 月経過後の無菌魚肉は、通常よりも旨みが強く感じられる。これはイノシン酸などが集積しているためである。



上図は 25 度で 3 日保存した無菌フグの刺身。下図は無菌フグの刺身を引いているところ。写真の製品は、所謂フグのタタキに近い。この他、表面特性がテッサ（刺身）に無限に近いものもある。

無菌魚肉は 10 度で保存すれば 7 日経っても新鮮とされる状態である。

無菌魚肉は旨みの強い刺身である。旨みの素とされるイノシン酸も長期間、高濃度で維持される。しがたって無菌魚肉については賞味期限の設定が可能である。

無菌魚肉のドリップ量は表面殺菌の方法によってことなるが、方法を選ぶことで 2-3% に抑えることが出来る。

無菌魚肉は添加物を用いずに製造できる。安心・安全な食品である。

トラフグの他、ブリについても無菌魚肉を製造することに成功している。カツオ、マグロ、あらゆる魚種に適用が可能である。

無菌魚肉の賞味期限の詳細、つまりどこまで伸ばせるかは現在詳細に調べているところである。

無菌魚肉については、すでに特許出願を終えているが、製品化を早めるために企業の研究参加を求めている。

連絡先：食品科学科長・芝恒男、tsuneo@fish-u.ac.jp