

研究テーマ ● 魚介類の価値を高める品質維持・高品質化の技術研究

水産学部・食品・資源利用学分野

教授 木村 郁夫

研究の背景および目的

日本の水産業が久しく厳しい状況にあります。例えば、漁業生産量の減少、魚価低迷、漁業就労者数の減少と高齢化などの課題を抱えています。一方、グローバルに見ると、世界人口の急激な増加や食に対する安全・健康志向の高まりなど、水産物は重要食料資源の位置づけにあり、水産業には追い風が吹いているといえます。「日本の水産業の活性化」に必要となる、水産物の価値を高めるための品質維持方法や高品質化技術、および無駄なく利用する処理加工技術の研究に取り組んでいます。

■おもな研究内容



最適な鮮度維持・凍結方法
筋肉タンパク質変性防止研究



練り製品など水産物の各種加工処理時に
影響を及ぼす魚肉内酵素の制御研究



期待される効果・応用分野

水産物の利用価値向上を目指します。

- 1) 高度な鮮度維持技術あるいは冷凍解凍しても品質が落ちにくい凍結方法の開発研究を行います。
- 2) グローバルに活用できる新しい水産物鮮度指標の開発に取り組めます。
- 3) 薩摩揚げなど地域の水産物加工技術の向上や新規商品開発が期待されます。

■共同研究・特許などアピールポイント

●私たちの研究は、実用化されることが目的です。漁獲から加工、流通を含めた一連の研究取組みを心がけていますので、共同研究の機会をお待ちいたします。特許を23件成立させた経験があり、研究成果の実用化視点で取組みます。

🗨️ コーディネーターから一言

高度な鮮度維持技術、品質を保つ凍結方法、水産加工技術の研究に取り組んでいます。実用化できる研究成果を目標に、漁獲から流通まで様々な提携先との共同研究が可能です。ご相談、お問い合わせをお待ちしています。

研究分野	水産加工学、水産食品生化学、
キーワード	鮮度維持、凍結変性、魚肉タンパク質、練り製品、水産加工、トランスグルタミナーゼ