



## レトルト処理で骨まで食べられる商品開発

カレーなどでおなじみのレトルト食品。高温高圧で殺菌することにより食品を常温で流通・保存できる、この製造法（レトルト処理）を利用した、魚を骨まで丸ごと食べられる商品開発技術をご紹介します！

### 魚の骨をやわらかくする技術

通常は硬くて食べられない魚の骨も、実はレトルト処理によりやわらかくすることができます。

右の写真は、**大阪産（もん）水産物の1つであるマイワシ**の頭をレトルト処理（121℃・60分）した結果です。適切な製造方法により、かなり硬いマイワシの頭の骨もへらで崩せる程度にやわらかくなりました。

一般に、マイワシの頭は廃棄されてしまいましたが、この技術により活用が期待されます。



### レトルト処理前後の機能性成分の含量調査

マイワシには、中性脂肪の低下などの機能を有することが知られている機能性成分の**ドコサヘキサエン酸 (DHA)**と**エイコサペンタエン酸(EPA)**が豊富に含まれています。

レトルト処理（105℃・20分 + 121℃・5分）の前後でマイワシ(肉部分)のDHA・EPA含量を調べた結果、**DHA・EPA含量はほとんど減少しないこと**がわかりました。



レトルト調理器  
(達人釜FCS-KM75)

- ・環農水研の加工機器や分析機器を用いた試作や試験研究などをご依頼いただけます。詳細は、下記の環農水研ホームページをご覧ください。
- ・お問合せは、食と農の研究部 **食品グループ**（072-979-7063）まで。

#### <技術支援制度詳細>

<http://www.knsk-osaka.jp/nourin/shien/openlabo/>

環農水研 技術支援制度

検索