



桒澤 尚範 「生鮮魚介肉の高鮮度保持技術の開発」

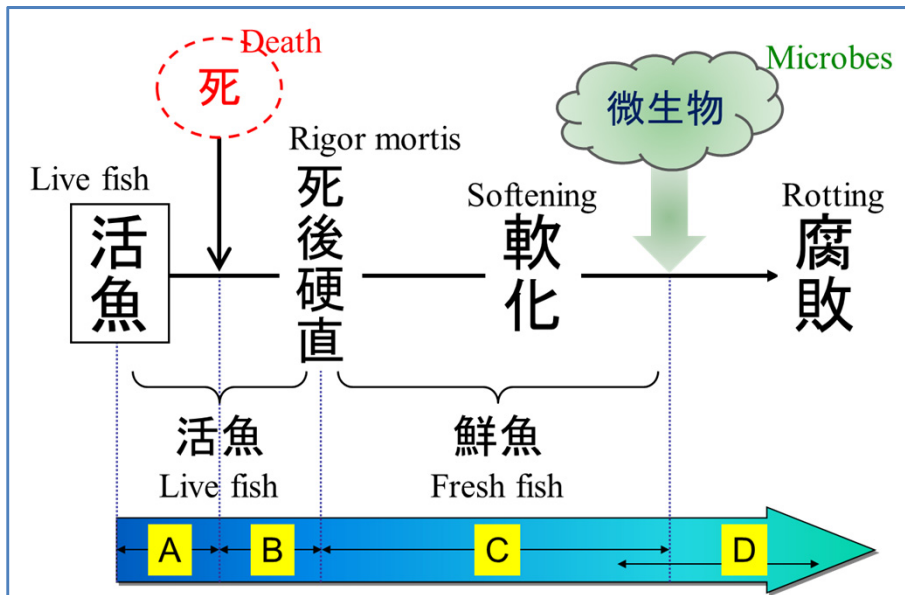
水産科学研究院海洋応用生命科学部門・水産食品科学研究室

email: nozawa@fish.hokudai.ac.jp

内線 5566 (函館キャンパス)

研究室HP <http://www2.fish.hokudai.ac.jp/>

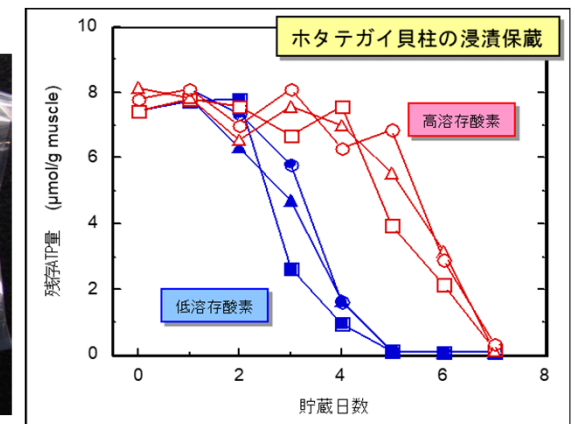
出身地 兵庫県



漁獲後の水産物の状態変化

👉 本研究はステージBを延長する技術です。

- ① 新鮮な魚介類の可食部(刺し身)を、高濃度酸素下で貯蔵(酸素パック)し、細胞呼吸を持続させることによって、細胞を生存させたまま超高鮮度な魚介類を消費者の食卓に運ぶことができる。
- ② 個体の死後、組織・細胞が酸素不足により窒息死に至るまでの期間(左図のステージB)は、魚介の種類や組織で異なるが、この期間を酸素の供給により延長する「生存保蔵」技術は、これからの新しい魚介類高鮮度保持技術として発展が期待できる。



<社会実装への可能性> (3点以内)

超高鮮度保持

真空パックから酸素パックへ

「生存保蔵」技術