

養殖魚の鮮度保持に係る新技術について ～チョコブリ誕生～

背景

養殖ブリは脂の乗りが良く、大変美味であるため、海外市場においても非常に評価が高いが、通常、活後48時間程度で肉色、特に血合筋が変色(褐変)し、商品価値が著しく低下するため、ブリの流通拡大を図る上で課題となっていた。

本発明の概要

チョコレートに含まれる“カカオポリフェノール”を出荷前のブリに与えることにより血合筋の変色(褐変)を大幅に遅らせることが可能となる技術。

通常：48時間(2日間)

本発明：120時間(5日間)

※ みかんブリ：96時間(4日間)

(抗酸化作用は、β-クリプトキサンチン)



通常ブリ(2日目)



チョコレートを食べさせたブリ“チョコブリ”の切り身は、鮮赤色の血合を長時間維持することができます。

チョコブリ(5日目)

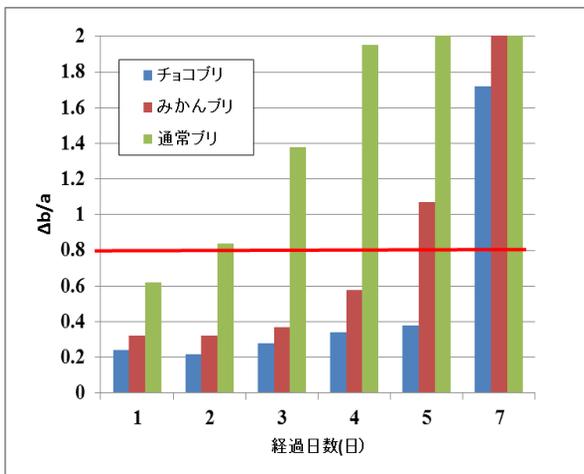


図1 チョコブリの血合筋の色彩値(Δb/a)
チョコブリは、生食の基準である0.8以下をみかんブリの活後4日目を上回る、活後5日目まで維持していた。

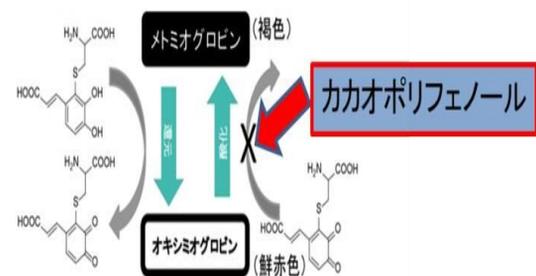


図2 作用機序

ブリ切り身の変色は、筋肉中の色素であるミオグロビンが酸化してメトミオグロビンに変化することで生じる。

チョコレートに含まれるカカオポリフェノールがこの酸化反応を抑制する。