

# 食品ロス削減に水産ねり製品のご提案

採卵後のヤマメを有効利用した加塩すり身

## アピールポイント

- ✓ 食品ロスの削減
- ✓ 冷凍で1年間品質安定
- ✓ 高い弾力特性



廃棄されるヤマメ



加塩すり身

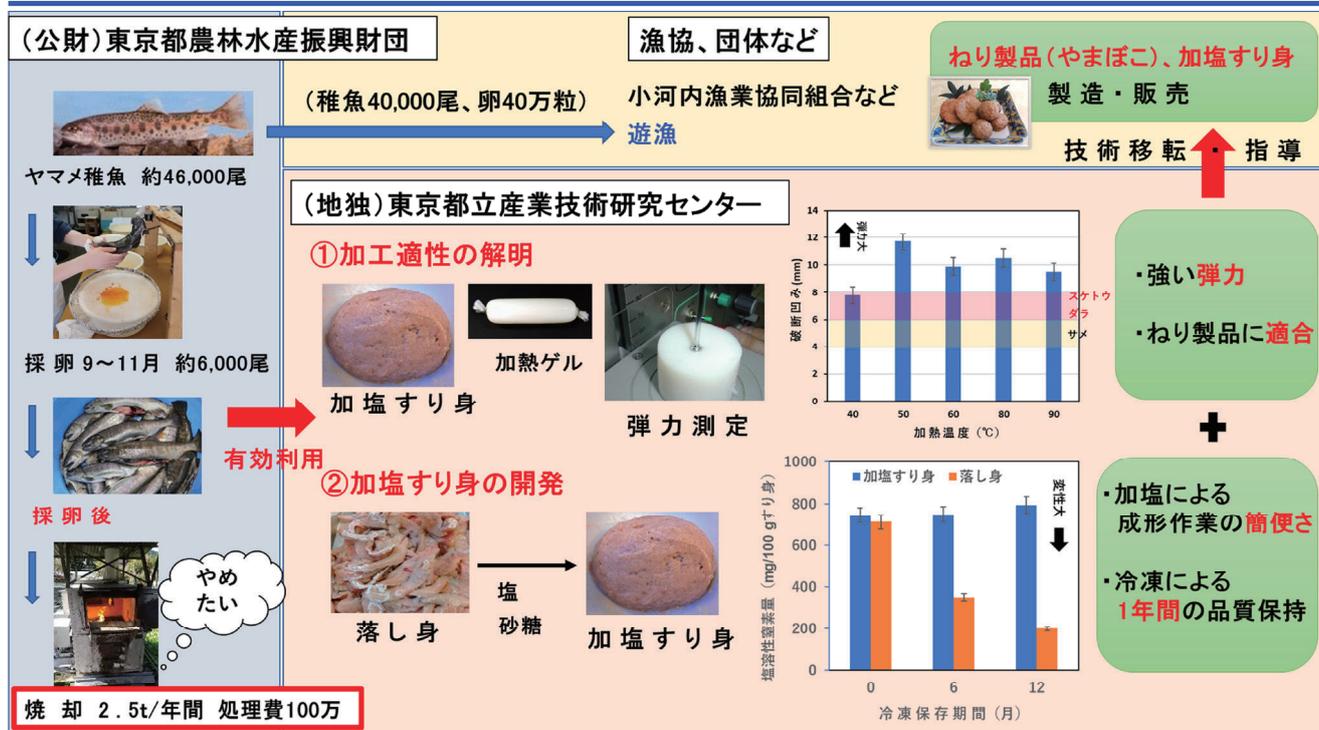
## 技術の特徴

- すり身は冷凍保存により塩溶性タンパク質量は保持され、安定な品質
- 高い加熱ゲル形成能を実現
- 揚げる、蒸す、焼く、茹でるなど水産ねり製品として自由に調理可能

## 企業へのご提案

- 水産ねり製品を一緒に開発しませんか
- 低未利用水産資源を使った製品開発
  - オリジナルな製品開発

## 技術の概要



食品技術

地域技術支援部  
食品技術センター  
野田 誠司

共同研究機関 (公財) 東京都農林水産振興財団