

実施期間 6月25日～7月3日

使用原料及び製品出来高

原料 トビ魚 40尾 製品 17尾

### 実施要領

#### 1. 原料処理

試料は腹腔を切らずエラ蓋よりエラと内臓を抜取り水洗をなした後飽和塩水に約3時間浸漬す。

#### 2. 焙 乾

塩漬終了後の試料を針金にて目刺となし火山に懸垂し二番火、三番火は目刺とせず焙乾セイロに試料を配別して燻乾す、燻乾温度時間は下記の通り

### 記

区 分	一 次	二 次	三 次
温度及び時間	90℃～40M	80℃～60M	80℃～60M

### 試 験 結 果

- イ、歩留はオ一次試験の節40尾中23尾の頭崩れによる落下があり算出し得なかつた。
- ロ、製品については外観悪し（光沢なし）内質堅く且つ又魚臭強く良好とは云えなかつた。

### 考 察

#### 1. 煮干トビ魚について

結果の如く製品については好評を受け製品他について希望が持たれるに至つた煮熟については今次試験の結果から見て煮熟温度は70℃～75℃が最適と思われ身割防止の見地から煮熟前脊部に庖丁を極残に入る事が望ましい。

#### 2. 燻製トビ魚について

燻製トビ魚は一応失敗に終つたが今後の燻液の使用等再度試験を実施したい

#### (3) 萬割節製造試験

本場の照南丸で漁獲した南方まぐろで屑物(鯨喰や嫌な魚肉臭をもつたもの)とされる黄肌筋肉の利用方途として本試験を実施した。

試験回数 2回

実施期間 7月2日～7月15日

試料及び製品出来高

試 料 冷凍鮪 5×850匁 製品 1,196匁

### 実施要領

#### 1. 原料処理 (一、二次共全じ)

凍結魚（黄肌鮪）を融解身その後長方形（25cm×45cm×15cm）に裁切し脱臭のため清水に30分浸漬す。

2. 煮 熟 （一、二次全じ）

煮熟は血抜後の試料を煮籠に並列漬水85℃にて60分煮熟す。

3. 焙乾及日乾

焙乾は85℃に250分間水切焙乾をなし翌日更に焙乾3番火迄実施し後日乾微付（1番）をなす。

試 験 結 果

1. 歩 留

一次試験（微付は二次試験と全時に実施す）

原 料	処 理 后	煮 熟 后	水 切 焙 乾	3 次 焙 乾	日 乾
3,350 <sup>匁</sup>	2,650 78%	1,810 54	1,622 48.4	1,170 34.9	822 24.5

二次試験

原 料	処 理 后	煮 熟 后	水 切 焙 乾	3 次 焙 乾	日 乾
2,500%	1,680 67.2	1,150 46	1,040 41.6	620 24.8	418 16.7

微 付

棚 卸	一 番 微 付
1,240 21.1	1,196 20.4

註 棚卸後は一次、二次共混合す

2. 製品について

製品を削りにかけたハナの状態は稍可なるも、ダシとしての香味は全くないものであった。

考 察 シラタかつ節肌にできたのは、甚だしい油過少の質であることが推量される随つて斯る質の原料をもつては緩慢乾燥法（ゆるやかに、間けつ的に）を行うことが緊要と思われる。

(4) 塩干トビ魚油焼防止試験

主旨 本県熊毛郡に産するトビ魚はその約4割（31年400万尾）が塩干品として生産されているが、製品の約6割が油脂酸化による被害を受け酸化防止方途究明が唯一の改善策となつている。

以上の見地から下記五回に亘り抗酸化剤の使用効果試験及び製造試験を実施した。

試 験 回 数 5 回

試験資料及び製品出来高