

「みりん干し」製造における未利用資源を活用した 魚粉代替素材の開発支援

■支援の概要

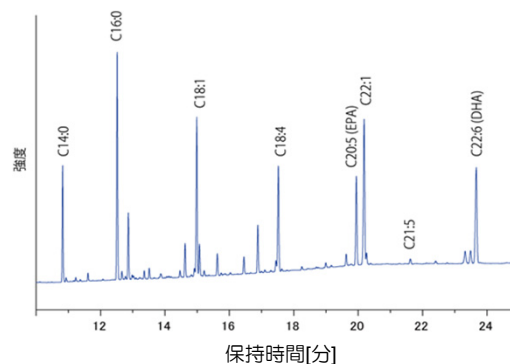
魚の「みりん干し」製造において、調味料廃液や頭部などの未利用資源の利活用が課題となっていました。調味料廃液中に含まれるショ糖、アミノ酸、魚由来の蛋白質や固形分の分析に加え、頭部の成分分析を実施し、これらの未利用資源を活用した魚粉代替素材の商品化を支援しました。

■支援の項目

- ① 高速液体クロマトグラフによる調味料廃液中の有用成分の分析
- ② ガスクロマトグラフによるサバ頭部の脂肪酸組成分析



さばみりん干し



サバ頭部の脂肪酸組成分析



調味料廃液から魚由来固形分を分離



魚粉代替素材

■支援の成果

- ① 調味料廃液にサバ由来の蛋白質が含まれていること、サバの頭部にDHAなどの有用な脂肪酸が含まれることを確認し、未利用資源の有効活用に向けた基礎データを取得しました。
- ② 調味料廃液やサバ頭部などの未利用資源を活用した魚粉代替素材が商品化され、令和7年6月から養殖業者へ販売を開始しました。

※本支援の一部は、令和4年度廃棄物3R事業化検討業務及び受託研究により行われました。