

5. 農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業 (日本産水産発酵食品の製造に特化したヒスタミン蓄積抑制 乳酸菌発酵スターターの開発)

野口絵理香・桑原浩一

本事業は国立研究開発法人水産研究・教育機構を中核機関として、秋田県総合食品研究センター、石川県水産総合センター、(地独)島根県産業技術センター、北海道大学、酪農学園大学、福井県立大学、水産発酵関係民間業者5社が参画し、平成28年度に開始した。

国産水産発酵食品の生産量は増加傾向にあるが、その約半数がCODEXのヒスタミン基準値を上回っている。本事業では、その解決策として水産発酵食品用発

酵スターターを開発し、ヒスタミンを蓄積しない発酵食品の製造方法を確立することを目的としている。

総合水産試験場ではヒスタミンの蓄積を抑制し、且つ塩辛さを抑えたキダイ糠漬けの製造技術の開発に取り組んでおり、小規模発酵試験において、スターター添加によるヒスタミン蓄積抑制効果を確認した。

(担当：野口)