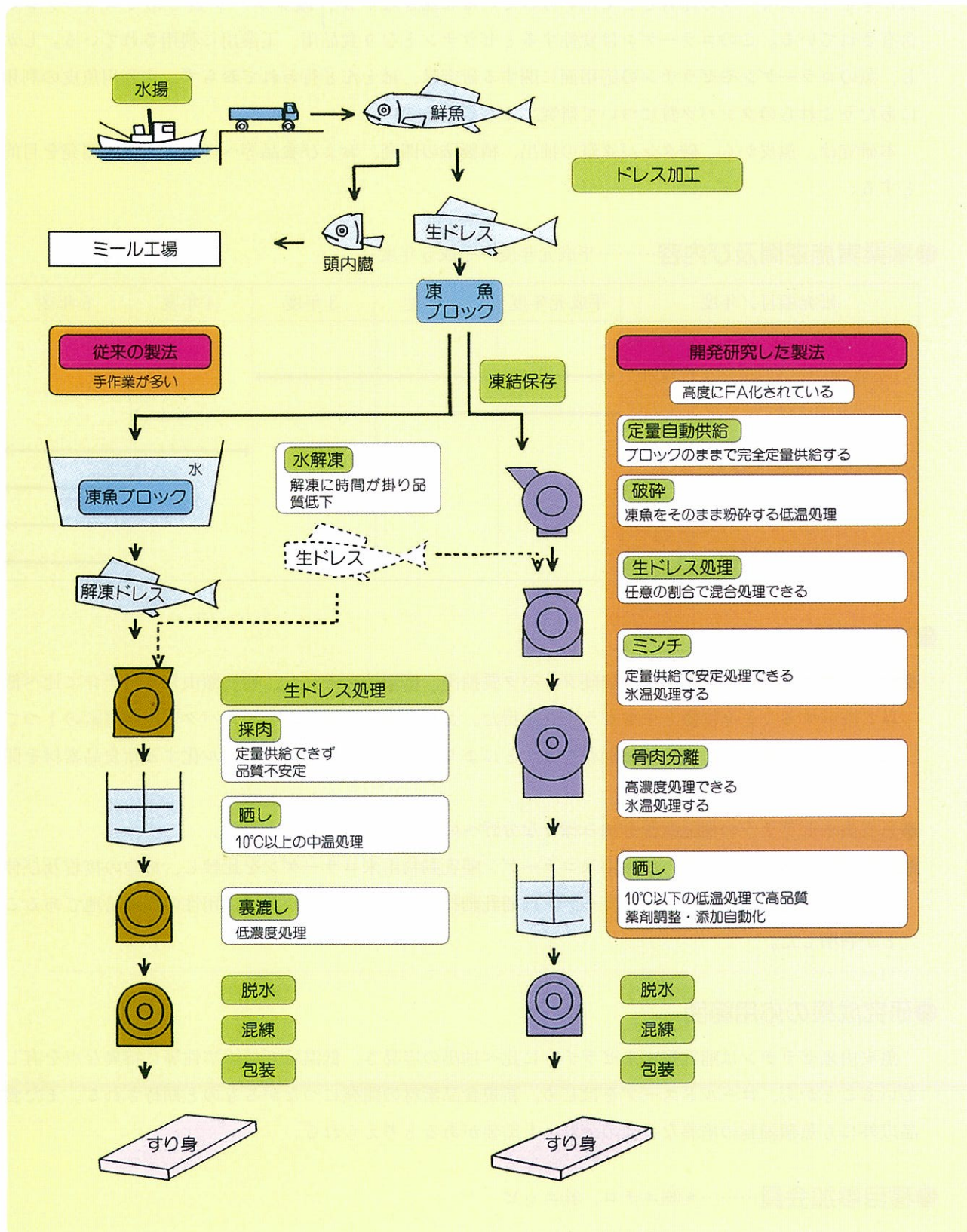


# 多獲性魚すり身製造システム

研究会 水産資源有効利用システム開発

種 目 多獲性魚のすり身製造システムのF A化に関する研究





## ●事業概要

### ●事業の背景及び目的

イワシ等の多獲性魚は漁期と漁獲量にむらがあり、大漁時には有り余るのに不漁時には生魚が入手出来ない事もある。

そこで大漁時の安価な生魚をドレス加工（頭と内臓を取り除いたもの）してから凍結保存しておき、すり身原料として周年利用することによって、低コストで高品質のすり身を生産している。しかし従来は加工に当たって解凍が必要で、実用技術として満足できるものがなかった。

本開発研究ではすりみ生産の飛躍的な向上と品質の安定化を実現するためのFA化を目的とする。

### ●事業実施期間および内容……………平成4年度～平成8年度

研究項目／年度	平成4年度	5年度	6年度	7年度	8年度
・魚体整列機の開発研究	←→				
・粉碎・骨肉分離機の開発研究		←→			
・原料～晒し調整工程自動化			←→		
・自動連続添加剤混練装置開発				←→	←→

### ●機械仕様

自動魚体整列機：イワシの型状から背肉が下になる事を利用して、波型抵抗板を振動させて背腹を同一方向にする。 性能：700kg/h

供給機：整列機への供給をネットコンベアの可変により調整できる。 性能：300～1000kg/h

凍結粉碎機：凍結原料を解凍する事なく、ブロックのまま処理できる。 性能：1000～4000kg/h

グライディング装置：凍結原料と生鮮原料の混合と割合の調整ができる。 性能：4000kg/h

骨肉分離機：低温のまま、微細肉を採肉できる。 性能：3000kg/h

### ●特徴と性能

- 手作業を自動連続化……………省力化
- 添加物の配合比率の一定化……………品質向上
- 低温処理加工工程…………… 〃
- 解凍水不要……………加工排水の減少
- 全加工工程の配管連結……………省スペース、高能力

### ●研究成果の応用範囲

魚体整列機は鮮魚加工の省力化に寄与すると期待される。

冷凍魚原料を解凍せずにすり身加工する新技術であり応用範囲は広い。一貫した低温処理による品質の高さは十分評価でき、普及するものと期待される。

### ●種目参加会員……………\* 銚子多獲性魚利用協同組合、落合工業所、慧和工業、セブン水産機械

\* 幹事会員