

高級魚マハタの普及に向けて

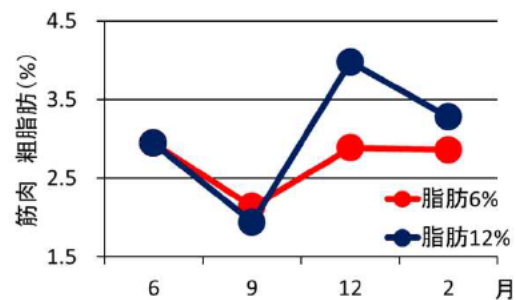
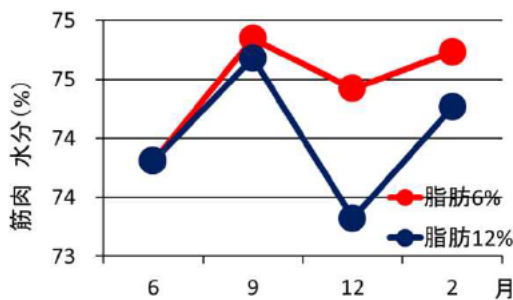
マハタ養殖魚の身質特性と嗜好性の高い脂質含量の把握

マハタは白身の高級魚で、刺身で食べるとコリコリとした食感と甘味、鍋で食べると身の美味しさはもちろん、旨味が凝縮されたコラーゲン質のスープが楽しめます。刺身、鍋に限らず、中華料理や洋食など幅広い料理に用いることができる美味しい魚であるため、新しい養殖魚として期待されています。



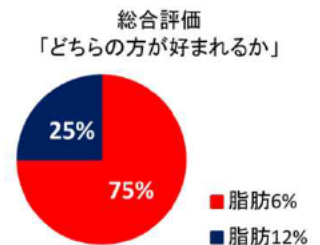
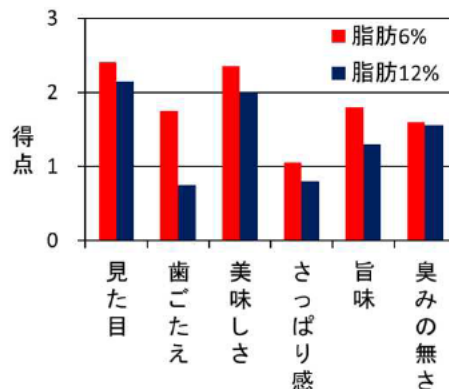
マハタの身質特性

- 粗脂肪含量が6%と12%の餌を給餌し、筋肉中の水分と粗脂肪量を測定しました。
- 9月に水分が上昇し、それに対応して粗脂肪が減少しました。
- 水分は6%区で高く、粗脂肪は12%区で高い傾向がありました。



脂質含量の嗜好性把握

- 食味試験をアンケート調査で実施しました。
- 2回の食味試験の結果、6%区の方が良好な結果が得られました。
- 総合評価で好みに合うものとして選ばれたのも、6%区でした。



三重県水産研究所 尾鷲水産研究室

Mie Prefecture Fisheries Research Institute Owase Branch

〒519-3602 尾鷲市天満浦字古里215-2

TEL (0597)22-1438

FAX(0597)22-1439