

## フルーツフィッシュの開発支援

### 支援の背景

沖縄水産高校と新海水産は、配合飼料にシークワサーの果皮などを混合することで、真鯛やスギなどの養殖魚にシークワサーの風味をつけるフルーツフィッシュの開発に取り組んでいます。養殖過程で魚肉の香り成分を測定し、給餌の効果について確認したいと相談がありました。

### 支援内容

当センターで所有するガスクロマトグラフ質量分析装置(GCMS装置)を用い、魚肉からの揮発性成分の分離・分析を行いました。

具体的には、魚肉をすり身にして一定量をガラス容器に封入後、容器内で揮発させた香り成分を抽出して分析に用いました。



写真: ガスクロマトグラフ質量分析装置  
(島津製作所製GCMS-QP2010Ultra)

### 支援の成果

試食アンケートで柑橘系の香りが指摘された魚肉をGCMS装置で分析することにより、魚肉中にシークワサーの香り成分として知られるリモネン、 $\gamma$ -テルピネン、*p*-シメンなどが含まれていることを確認し、試食アンケートの結果を科学的に説明することができました。

現在商標登録や特許申請、商品化が進められています。

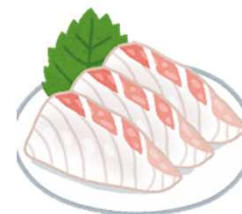
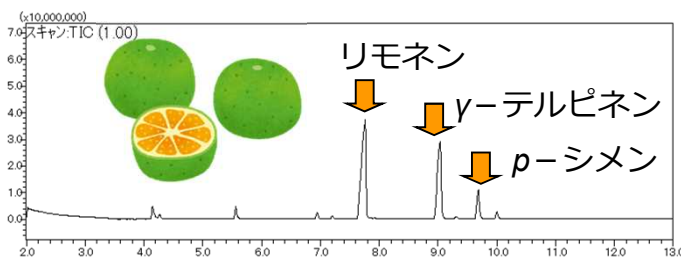


図1 フルーツフィッシュ分析例