

99 会津ユキマス的一般成分及びタウリンの季節変化

福島県内水面水産試験場生産技術部・平成11～12年度内水面水産試験場事業報告書

1 部門名 水産業－内水面（増養殖）－種苗生産 分類コード 19-08-19000000

2 担当者 實松敦之 渋谷武久

3 要旨

会津ユキマスは白身で淡泊、生臭さのない魚であると評価されているが、今まで肉質に関する分析はなされてなかった。そこで会津ユキマスの品質を把握するため、一般成分及び旨み成分とされるタウリンの季節変化を調査した。分析は一般成分、タウリンとし春、夏、秋、冬の4回、体重1kgの成魚と体重500gの未成魚について実施した。

(1) 一般成分分析

分析の結果、成魚では、水分73.2～77.8%、粗タンパク19.4～19.9%、粗脂肪1.4～5.3%、未成魚ではそれぞれ、74.4～77.2%、18.4～20.2%、1.5～3.6%で推移した。粗タンパクについては成魚では1年を通して変動が少なく、未成魚では、僅かであるが夏に高く冬に低くなった。水分については、成魚、未成魚とも秋と冬に高く春と夏に低くなった。粗脂肪については成魚で季節変化が大きく、冬から春にかけて低くなる傾向があった。夏に体重1.5kgのニジマス的一般成分分析を実施し、会津ユキマスの成魚と比較したところ、ニジマスでは水分67.5%、粗タンパク21.4%、粗脂肪9.6%、糖分0.1%、灰分1.4%に対して、会津ユキマスではそれぞれ、73.2、9.9、5.3、0.1、1.5%であり、会津ユキマスで5.7ポイント水分が多く、逆に粗タンパクと粗脂肪が11.5、4.3ポイント低かった。

(2) タウリン分析

分析の結果、100g当たりのタウリン量は、成魚で33～84mg、未成魚で43～74mgの範囲で推移した。タウリン量は成魚、未成魚とも秋に最も高くなり、旬と呼べる時期がこの頃と推定できた。また、春を除いて成魚の方が未成魚よりタウリン量が高いことが分かった。

4 主な参考文献

水産利用原料 恒星社厚生閣

魚の品質 恒星社厚生閣