

## 試験研究（事後）評価整理表

試験研究機関名 水産試験場

所 管 グ ル ー プ 研究開発グループ

整理番号	施策目標等		試験・研究課題名	研究目的	研究概要	試験研究始期・終期		評価結果	理由	外部評価アドバイザー意見
	施策目標	研究課題分類				始期	終期			
1	豊かで魅力ある水産業の振興	地域資源の高度活用技術の開発	パフンウニの利用技術の開発	本県のパフンウニの雌には苦み物質が存在し、食用に適さない。そこで、苦味の季節変動把握や除去等の加工手法を開発することで、低利用資源の有効利用を図る。	1 苦みの季節変動の把握(苦味の少ない時期の利用検討) 2 水洗、加熱による苦味除去の検討(水溶性アミノ酸であるため) 3 塩蔵、アルコール添加での苦味低減の可能性検討(製品としてボビュラーな処理法) 4 甘味、脂質によるマスクングの検討(甘味はボビュラーなマスクング手法、脂質は舌の表面をコートする機能がある)	H16	H18	C	苦味の季節変動を把握をしたことから、苦味のない個体の多い時期での利用啓発は可能。苦味は水洗いでの除去やマスクングが可能であったが、ウニの風味を損なってしまう。	加工手法は明らかにされたが、活用するのは困難ということであれば、これらの手法確立のための継続の可能性があるといます。