

魚類の鮮度（K値）試験方法JASについて

現 状

- 生鮮水産物の輸出額は年々増加（平成24年：1,198億円 → 令和元年：2,163億円）しており、特にぶり、たいに関しては、輸出重点品目に選定され、さらなる輸出拡大が期待されている。
- 海外における水産物の生産、流通現場では、鮮度は見た目によって評価され、鮮度維持に有効な「活け締め」等の日本の鮮度保持技術が正当に評価されていない実態。
- さらに、生産・流通現場で適時に鮮度を評価するため、迅速かつ正確に測定可能な簡易分析装置の開発が期待されており、装置の信頼性を裏付ける公定法が望まれている状況。



規格の概要

- 科学的な鮮度評価指標であるK値の統一的な試験方法を規定。試験室間共同試験等による妥当性確認を経て、当該試験方法は、①適用範囲、②試薬、装置及び器具、③試料調製法、④測定手順等を含む。



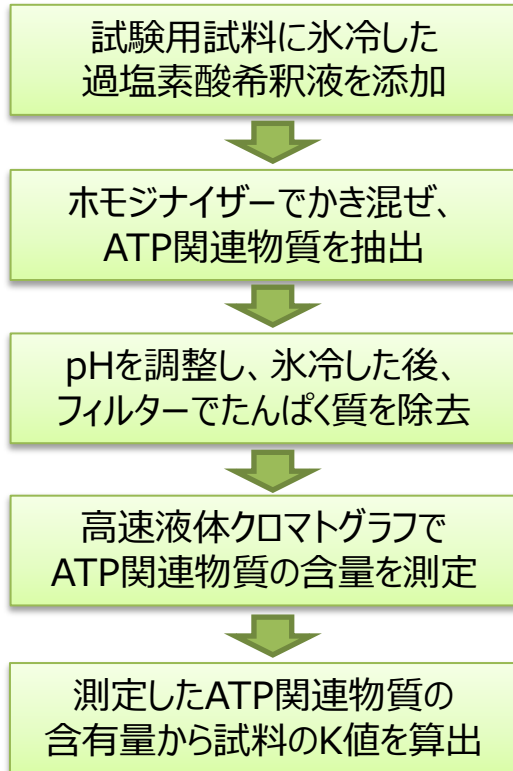
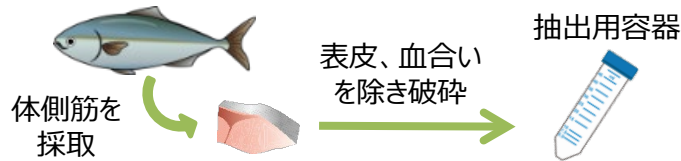
効 果

- 鮮度評価法の規格化により、日本の鮮度保持技術が**科学的に評価**され、**日本製品の公正な取引**に寄与。
- 海外における生産・流通現場では見た目による官能評価が主流。この評価方法では日本製品の魚類の鮮度がアピールできないため、今後今回のK値による試験方法JASの**国際標準化**を目指す。K値による試験方法がISO規格になれば、海外取引において活用されるようになり、**日本製品の「高鮮度」**を世界的にアピール可能。
- さらに、JASの制定により、当該試験方法を指標としてK値の**簡易分析装置の開発**を後押し。流通段階において簡単にK値を測定できるようになれば、生食に適した魚が流通し、和食文化の浸透が期待される。

魚類の鮮度（K値）試験方法－高速液体クロマトグラフ法

- 鮮度評価指標であるK値を測定するための試験方法について、妥当性を確認した上で規定。
- 破碎した試料に過塩素酸希釈液を加え、ATP関連物質分解酵素を失活させるとともにATP関連物質を抽出。高速液体クロマトグラフで試料溶液中のATP関連物質を測定、各物質の含有量からK値を算出。

【試料調製～測定手順】

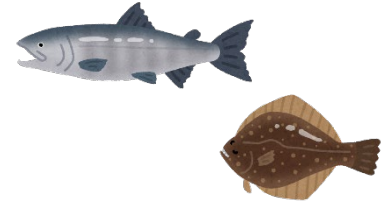


K値とは

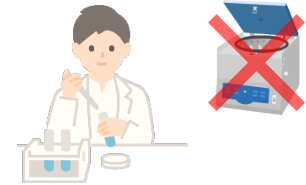
- 主に水産物に関する科学的な鮮度評価指標。
- 死後時間経過に伴って増加する、魚類筋肉中に含まれるエネルギー成分であるATP関連物質の含有量を測定して算出。

市場に流通するほとんどの魚種に適用可能。

さらに、未凍結品及び凍結品のいずれにも適用可能。



ATP関連物質の抽出において、遠心分離等の処理が不要な簡便化された方法のため、迅速かつ容易に実施できる。



特殊な装置・器具・試薬を必要としないため、公設試験所等も対応可。

