

# Sui-Kei

## 水産経済新聞

https://www.suikai.co.jp

### 支局網

北海道支局(札幌)	011-261-6062
東北支局(仙台)	022-263-8476
東海支局(焼津)	054-627-3141
大阪支局	06-6131-6021
長崎支局	070-5551-7132
釜山	+82-51-256-8400

### 外国為替対顧客相場(三菱UFJ銀行)

通貨	28日	前営業日
米ドル	123.24円	123.07円
カナダドル	99.42円	98.91円
ユーロ	135.59円	135.85円
ノルウェークローネ	14.45円	14.38円
豪ドル	93.73円	93.61円
NZドル	86.93円	86.91円
中国人民元	19.41円	19.44円
タイバーツ	3.71円	3.73円
インドルピー	1.76円	1.76円
韓国100ウォン	10.19円	10.22円
南アフリカランド	9.88円	9.91円
ロシアルーブル	1.46円	1.45円

# 活

【釧路】一サー魚を保持するにいい考えた

リバーサーの活性コントロール技術を導入した活魚水槽

## 鮮魚の出荷調整、魚価向上へ

い」と話をするとともに、「魚の価値を高め、出荷する技術なので、魚価アップや資源の持続的な利用が求められる」と話している。生産者の方にも役立つと思う」とアピールしている。

## 魚臭さを直接分解

### 日本抗菌総合研、古河産業

## シート、成形品に利用可能

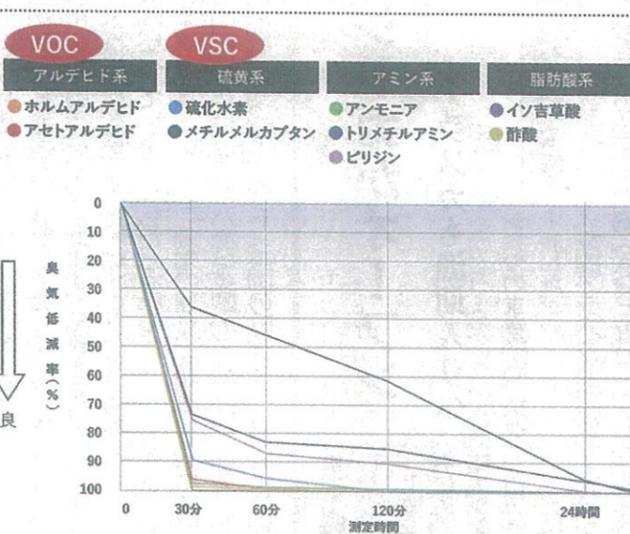
### 企業募集中

日本抗菌総合研が原料で、粉体や水溶液、悪臭成分に直接作用液、プラスチック製品で分解する臭気低減技術を開発したと発表した。食品添加物として認められる安全性の高い素分野の企業と共業で新製を抑制する効果が期待できる。

臭気低減剤の成分は、さまざまな化合物から構成されているため、詳細は非公開放だ。天然由来の水酸化カルシウムなど「食品添加物でも認められている」素材だけで構成している(古河産業担当者)。

形態は粉末、液体のほか、マスターバッチ

### VOC・VSC低減化マスターバッチの消臭効果



臭気低減剤の成分は、さまざまな化合物から構成されているため、詳細は非公開放だ。天然由来の水酸化カルシウムなど「食品添加物でも認められている」素材だけで構成している(古河産業担当者)。

形態は粉末、液体のほか、マスターバッチ

また、水揚げによる魚の変色を防ぐパーチや、保鮮用の耐水紙(緑紙・グリーンパーチ)など、直接魚に触れるシートやフィルム、干物などの包装に添加することで、移送中に臭気や増殖抑制も見込める。さら



VOC・VSC低減化マスターバッチ

機化合物(VOC)のホルムアルデヒドやアセトアルデヒド、揮発性硫黄化合物(VSC)の硫化水素やメチルメルカプタンなどのほか、魚臭の原因とされるアミン類(トリメチルアミン)やアンモニアの臭気も、24時間後に100%に近い値まで抑えた。

水産の場合、漁船の魚倉やクーラーボックス、市場の大型水槽(タンク)、魚かごなど、流通の川上で使用する容器資材や、保冷の水自体に臭気効果を加えることで、臭気低減剤の相性もよい。消費とひと口に言っても、臭いの吸着や別の香りを放つスキングなどさまざまな用途がある。また、水揚げによる魚の変色を防ぐパーチや、保鮮用の耐水紙(緑紙・グリーンパーチ)など、直接魚に触れるシートやフィルム、干物などの包装に添加することで、移送中に臭気や増殖抑制も見込める。さら

「と話をするとともに、「魚の価値を高め、出荷する技術なので、魚価アップや資源の持続的な利用が求められる」と話している。生産者の方にも役立つと思う」とアピールしている。

▽問い合わせ先・古河産業合成樹脂事業企画ユニット 勝田氏 ☎080-7436-1347

▽問い合わせ先・株式会社 田中氏 ☎090-6875-0910 (松田氏)

「これは通常の干物にはない鮮度感があり、実際に干物を食べても軟らかく大変おいしかったのが採用の決め手になった」と話した。

広島市中央卸売市場の中にある同社の鮮魚部は、その強みを最大限に活用。その日に水揚げされた魚介類を、その日のうちにすぐに加工することで、より待っている(桶部)と評している。

高鮮度の市場の魚介類で試作を重ねている

底した出口戦略へとかじを切った」とこれまでの水産政策から一変したとサケやホタテを挙げ、ヒラメやマイ、フグについても変動は大きいと探る。基本構造が数十年算が取れる直接効果が得られていると評価した。

「加入量漁獲対象の魚の量は、コントロールできないが、加入した年発表の23日から減少している。

内訳は最多の太平洋、豊洲2件、食

東京都は25日、市場に勤務する関係者で新型コロナウイルスの新規感染事例の発表があったと発表された。

発表ベースで

**GSK 株式会社**

**特殊冷風乾燥機「テイストモディファイア」**

おいしいお魚を提案

連載 201

業務用食品卸として、力な信頼関係を築いて、広島県下を中心に、きた」という同社は今年、創業100周年を、イストモディファイア8000件をもつ、迎えた。

か、業務用食品スーパー、今回のテイストモディ「プロモート」など、イファイアを運営するアクト中食の導入(広島市、平岩由紀)は、「(桶部)雄社長)はこのほど、とよい商品を、差別化「テイストモディファイア」でできる高品質な商品を提供していききたい」という熱い思いが背景にある。既存の取り組みに満足せず、飽くなき探求心でさらにより商品を「前向き」に取り組み続ける。

「先人の教えを守り、お客さまへのお役立ちをモットーに、お客さまのお困りごとを解決すること、顧客との強い

「これは通常の干物にはない鮮度感があり、実際に干物を食べても軟らかく大変おいしかったのが採用の決め手になった」と話した。

広島市中央卸売市場の中にある同社の鮮魚部は、その強みを最大限に活用。その日に水揚げされた魚介類を、その日のうちにすぐに加工することで、より待っている(桶部)と評している。

高鮮度の市場の魚介類で試作を重ねている

底した出口戦略へとかじを切った」とこれまでの水産政策から一変したとサケやホタテを挙げ、ヒラメやマイ、フグについても変動は大きいと探る。基本構造が数十年算が取れる直接効果が得られていると評価した。

「加入量漁獲対象の魚の量は、コントロールできないが、加入した年発表の23日から減少している。

内訳は最多の太平洋、豊洲2件、食

東京都は25日、市場に勤務する関係者で新型コロナウイルスの新規感染事例の発表があったと発表された。

発表ベースで

## 市場の鮮魚で高品質干物

## 高いクオリティーで期待

「先人の教えを守り、お客さまへのお役立ちをモットーに、お客さまのお困りごとを解決すること、顧客との強い

「これは通常の干物にはない鮮度感があり、実際に干物を食べても軟らかく大変おいしかったのが採用の決め手になった」と話した。

広島市中央卸売市場の中にある同社の鮮魚部は、その強みを最大限に活用。その日に水揚げされた魚介類を、その日のうちにすぐに加工することで、より待っている(桶部)と評している。

高鮮度の市場の魚介類で試作を重ねている

底した出口戦略へとかじを切った」とこれまでの水産政策から一変したとサケやホタテを挙げ、ヒラメやマイ、フグについても変動は大きいと探る。基本構造が数十年算が取れる直接効果が得られていると評価した。

「加入量漁獲対象の魚の量は、コントロールできないが、加入した年発表の23日から減少している。

内訳は最多の太平洋、豊洲2件、食

東京都は25日、市場に勤務する関係者で新型コロナウイルスの新規感染事例の発表があったと発表された。

発表ベースで



堀切常務(左)と桶部長。後ろはKFR-5000W

「これは通常の干物にはない鮮度感があり、実際に干物を食べても軟らかく大変おいしかったのが採用の決め手になった」と話した。

広島市中央卸売市場の中にある同社の鮮魚部は、その強みを最大限に活用。その日に水揚げされた魚介類を、その日のうちにすぐに加工することで、より待っている(桶部)と評している。

高鮮度の市場の魚介類で試作を重ねている

底した出口戦略へとかじを切った」とこれまでの水産政策から一変したとサケやホタテを挙げ、ヒラメやマイ、フグについても変動は大きいと探る。基本構造が数十年算が取れる直接効果が得られていると評価した。

「加入量漁獲対象の魚の量は、コントロールできないが、加入した年発表の23日から減少している。

内訳は最多の太平洋、豊洲2件、食

東京都は25日、市場に勤務する関係者で新型コロナウイルスの新規感染事例の発表があったと発表された。

発表ベースで