

# 食品科学研究部の研究概要（令和4年度実績）

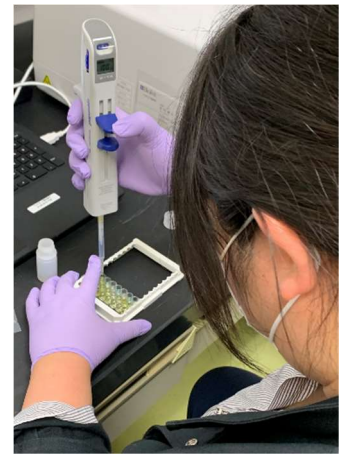
## 1 水産物安全確保対策事業

### 【概要】

県産水産物を消費者に安全に提供するため、本県水産業が直面している細菌や自然毒による食中毒等の食品衛生リスクを生産者に周知します。

また、貝毒モニタリング、細菌等の自主検査指導、現地指導による衛生意識向上により、本県水産物による被害発生を未然に防ぎ消費者の皆様の安全を確保します。

- ELISA 法による貝毒定期モニタリング調査
- 事業者向け衛生（HACCP）講習会開催



ELISA 法による貝毒分析の様子

## 2 水産物付加価値向上事業

### 【概要】

本県水産物の付加価値を向上させ、漁業関係者の所得向上を図るため、地域と連携して水産物利用加工や商品開発の支援を行います。

- オープンラボを活用した研修会開催
- 簡易脂肪測定器を用いた脂の乗りの測定



オープンラボでの作業状況

## 3 海藻類総合対策事業

### 【概要】

食用海藻 4 種（ヒトエグサ、ワカメ、ヒジキ、トサカノリ）の増養殖技術を安定させ、更なる増産に繋げながら、新たな有用海藻の増養殖技術開発を行い、漁業収入アップや新規着業者の確保を実現します。

- 4 種海藻の増産技術開発
- アオノリ、ミリン等新たな有用海藻への取組み



人工採苗ワカメの養殖試験

## 4 水産研究イノベーション加速化事業（重要海藻品質別化）

### 【概要】

優良系統ワカメ品種の選抜育種や香りの強い本県ヒトエグサの品質評価を行う事で差別化を図ります。

- ワカメ優良株の選抜、交配
- ヒトエグサの色調及び香り成分分析による品質評価

## 5 熊本県クマモト・オイスター生産流通推進事業（クマモトオイスターの浄化）

### 【概要】

食品としてのクマモト・オイスターの安全性を確保するため、必要に応じて養殖業者の浄化施設の機能を確認し、衛生指導を行います。

- 紫外線殺菌装置の性能検査等