

# 冷凍クジラ肉を上手に解凍

**発明の名称：** 冷凍クジラ肉の解凍方法  
**発明者：** 村田 裕子、福田 裕 ((独)水産大学校)  
**共有特許権者：** 共同船舶(株)  
**番号：** 特許第4977827号 (特願2007-320735) 管理番号155

## 解決すべき課題

・冷凍クジラ肉は解凍時、とくに急速解凍時に大量のドリップが流出し、変形し、堅くなるなど、ちぢれといわれる解凍硬直が起こる。

⇒ 肉中に多く含まれるATPが原因であり、それを解凍前に消失させる技術の開発が必要

## 発明のポイント

冷凍クジラ肉を-5~-3°Cの凍結状態のまま2~7日間放置すると、ATPがほとんど消失し、急速解凍しても解凍硬直が起きない。

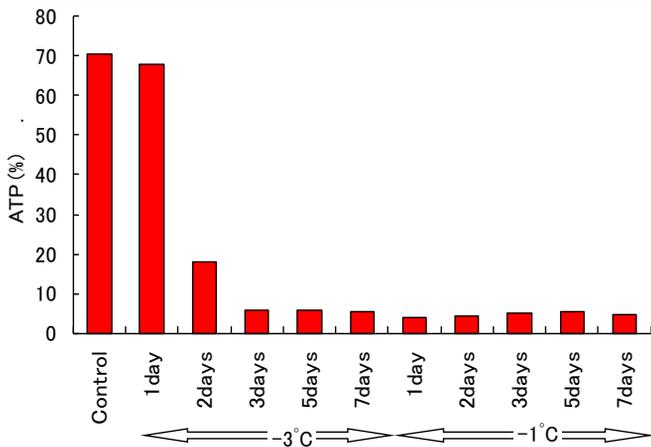
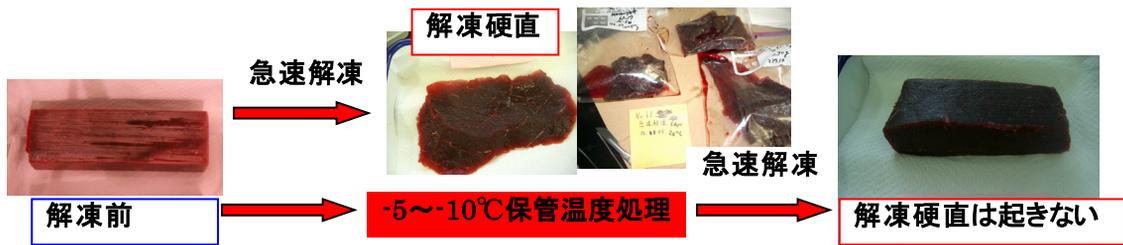


図1 各処理肉のATP(%) (Contは未処理の冷凍肉)

・解凍前のATP(%)は-3°Cで3日、-1°Cで1日でほとんど消失し(図1)、それに対応して解凍ドリップ量もわずか(図2)、すなわち解凍硬直を起こさなくなった。

・食味試験の結果、-3°Cで3日~7日が食味も良好で最も適切な条件であった。

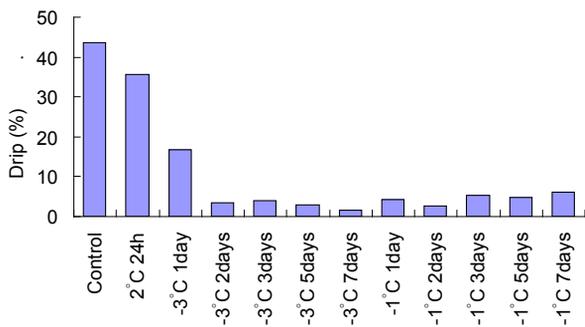


図2 各処理肉の解凍ドリップ量

従来、解凍が難しく、半解凍状態で食されていた冷凍クジラ肉が、誰でも簡単に解凍でき、美味しい、クジラ肉の刺身が食べられるようになる。