

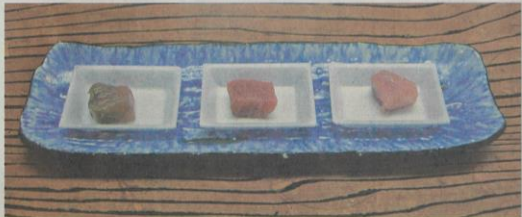
# 1カ月保存しても新鮮

## 鮮度保持システム「INAZUMA」



鮮度に驚きの表情をみせた事業者ら

養鮮紅准教授（左）と佐藤取締役が共同研究したINAZUMA



約1カ月、INAZUMAとプロガードで冷蔵した赤身（中央）とトロ（右）、市販のボリ袋で冷蔵した赤身（左）

約1カ月、INAZUMAとプロガードで冷蔵した赤身（中央）とトロ（右）、市販のボリ袋で冷蔵した赤身（左）

「約1カ月、INAZUMAとプロガードで冷蔵した赤身（中央）とトロ（右）、市販のボリ袋で冷蔵した赤身（左）」と書き添えた。

スーリーが製造したINAZUMAは、2007年度の豊後海外的に、大分県大分市に本社を置き、新鮮な魚介類を生かすために、鮮度保持システムの研究に、同大の佐藤教授と共同研究した。佐藤教授は、市販のボリ袋で冷蔵した赤身と、スーリーが製造したINAZUMAで冷蔵した赤身とを比較し、鮮度保持の効果を評価した。佐藤教授は、鮮度保持システムの研究に、同大の佐藤教授と共同研究した。佐藤教授は、鮮度保持システムの研究に、同大の佐藤教授と共同研究した。

## 岩手大とスーリーが共同開発 盛岡市内で 業者「驚いた」 試食会

岩手大とスーリー（東京都）は14日、共同研究で開発した食品の鮮度保持システム「INAZUMA」で約1カ月保存したママグロの試食会を、盛岡市本町の日本料理「鮎」の（高橋）一店長（右）が開いた。水産物卸業者が味を確かめ、新鮮な食味に驚きの表情をみせた。

下などでも運ばない。保存方法も、冷却状態をもち、ロカド（東京都）で、ジミイムカリ製造、月山同大理工学部農林工学科の鈴木浩二教授が、システム有無別に冷蔵、日以上の凍結解凍を繰り返す。旬に九州で水揚げされた。保存食品の劣化した産物ママグロの水身と状態をAIの画像解析で確認された。

下などでも運ばない。保存方法も、冷却状態をもち、ロカド（東京都）で、ジミイムカリ製造、月山同大理工学部農林工学科の鈴木浩二教授が、システム有無別に冷蔵、日以上の凍結解凍を繰り返す。旬に九州で水揚げされた。保存食品の劣化した産物ママグロの水身と状態をAIの画像解析で確認された。

※盛岡タイムス 令和4年12月16日付/6面

※この記事は盛岡タイムス社の許諾を得て転載しています。