

■ 第2節



水産品(エビ・貝)

1. 商品の特性

1.1 商品の特性

エビ・貝は、通常脱殻された後 IQF 凍結、袋詰され、冷凍または冷蔵状態で販売される。イカなどと混合されシーフードミックスとして販売されることも多い。加工原料用のむきエビなどでは、パン立てされてブロック凍結されたものもある。また、エビフライ用のむきエビでは尾扇を残した状態で、腹部を筋切りして伸ばし、商品化される。油ちょう時の油はねを防止するため尾扇の先をカットする場合もある。

加工用に用いられるエビは、養殖エビではブラックタイガー、バナメイ、クルマエビなどがあり、現在はバナメイが主流となっている。天然ではホワイトエビ、ピンクエビなどがある。貝類はアサリ、ハマグリ、ホタテ、カキなどがある。

1.2 製造フロー図と製造過程の特徴

1.2.1 製造フロー図

ボイルむきエビの製造フロー図を図-1に示す。

1.2.2 製造過程の特徴

(1) むきエビ

原産国の生産工場では、漁獲されたエビは鮮度維持のため砕氷などで冷却されて工場へ搬入される。一部は、洋上の漁船や陸上工場ブロック凍結された原料を使用する場合もある。

搬入されたエビは水で洗浄された後、100～200ppmの塩素で殻の表面を殺菌する。殺菌後、頭部を除去し、殻を剥く。背わたを除去した後、20～30ppmの塩素で再度殺菌、水洗いする。

異物選別の後、生むきエビの場合はそのまま、ボイルむきエビの場合はボイル・冷却後、急速凍結機でIQF凍結される。商品によっては異物選別の後、調味液などに漬け込む。凍結されたエビはグレーズ掛けされた後、検品・計量・袋詰され金属検出機に掛けられる。日本の水産工場では、むきエビ原料を再選別や漬込、味付けなどを行い、IQF凍結するのが主流である。

(2) 貝類

小型の貝類は脱殻のために、蒸煮、ボイルなどで貝の口を開け、振動機で殻と身を分離する。ホタテ、カキなど大型の貝は人手で中身を取り出す(海外においては、人手による脱殻が主流であ