**ポスター要旨作成例**

**ブランチング冷凍魚肉のサラダ素材としての可能性**

〇海洋太朗1、李潤珠1、鈴木徹1,2

1東京海洋大学 サラダサイエンス寄附講座、2東京海洋大学　食品冷凍学研究室

【目的】サラダ素材としての冷凍魚肉の可能性について、ブランチング有無の影響を検討した。

 方法】実験試料はサラダ素材として用いられる数種類の魚肉を使用した。ブランチングの有無にわけた冷凍試料のテクスチャー，保水性および呈味成分の変化を分析した。またそれぞれの試料について官能評価を行った。

【結果】テクスチャーや保水性はブランチング有試料のほうが良好な結果をしました。一方で，イノシン酸や遊離アミノ酸はブランチングなし試料で増加した。官能試験においては，ブランチングなし試料で臭いの悪化が指摘された。一方でこれら結果は，魚種に依存する傾向が示唆された。

日本食品科学工学会　令和５年度関東支部大会　ポスター発表要旨

無断転載および複製を禁ずる