

## 古来の魚の保存法と鮮度評価の体験

実施期間	実施国	共同実施機関	対象	参加者	本学担当教員
2025年07月30日 ～2025年08月06日	日本	台湾科技大学 ウィディアマンダーラカトリック大学スラバヤ	・応用化学科、材料工学科、 化学・生命工学コース、環境・ 物質工学コース ・学部1年生、学部2年生、学 部3年生、学部4年生	(芝浦工業大学) 学生26名、学生バイト17名、 教員1名 (台湾科技大学) 学生8名、教員2名 (ウィディアマンダーラカトリッ ク大学スラバヤ) 学生15名	吉見 靖男(物質化学課程化 学・生命工学コース)



図1 プログラム前の固い握手

昔から行われてきた魚の保存方法を実際に体験し、その効果を「K値」という新しい鮮度の目安を使って調べることが目的とした。K値とは、魚が死んだあとに体の中で起こる変化を数字で表したもので、数値が高くなるほど鮮度が落ちていることを示す。各班で異なる魚を用意し、燻製や塩漬け、酢漬け、味噌漬け、天日干しなどさまざまな方法で保存した。次の日に保存直後と常温に置いた後のサンプルを取り、K値を測定した。その結果をもとに、どの保存法が鮮度をより長く保てるのかを比べて発表した。

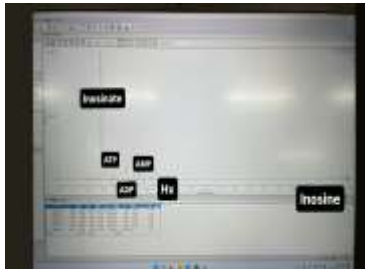


図2 HPLCデータ



図3 魚の処理の実験中



図4 インドネシア参加者



図5 台湾参加者



図6 鎌倉でのエクスカージョン