

深層水氷蔵マグロの後処理

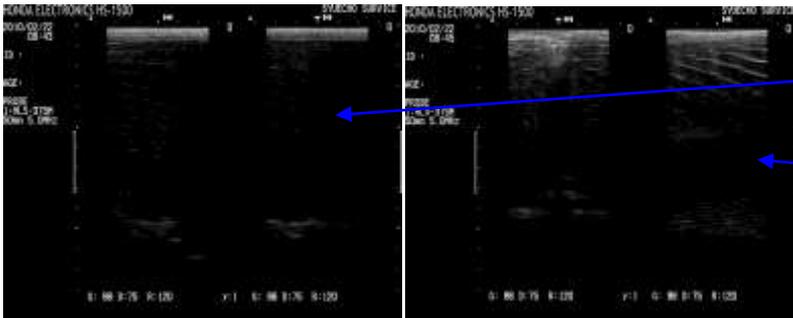
20100222 セリ写真



40本程度マグロが並ぶ。
日帰りマグロ多い
すべて深層水添加氷漬け保管処理

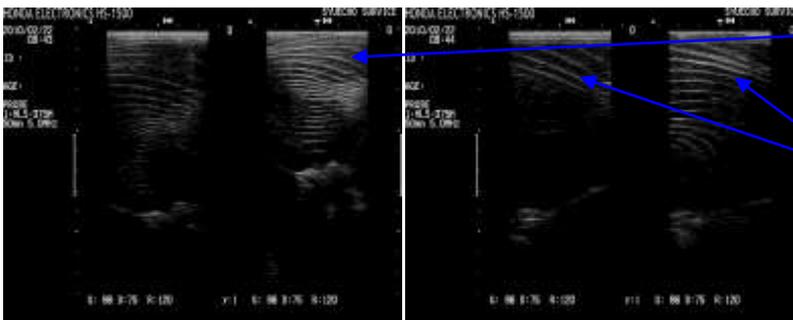
尻尾の切り込み中のマグロを落とす
セリ値平均より200円安い

切り込み中マグロ超音波データ



背カミ超音波像

腹中走査 脊椎周囲クリアー

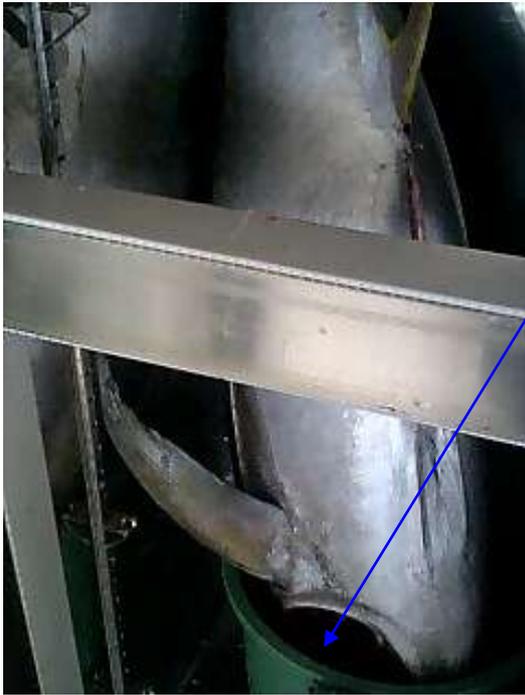


背シモ筋隔高エコー所見

腹ナカ外側トロ部エコークリアー超音波上油の乗り軽度

落とした28キロキハダマグロ処理開始

-3℃エアースト立て保管

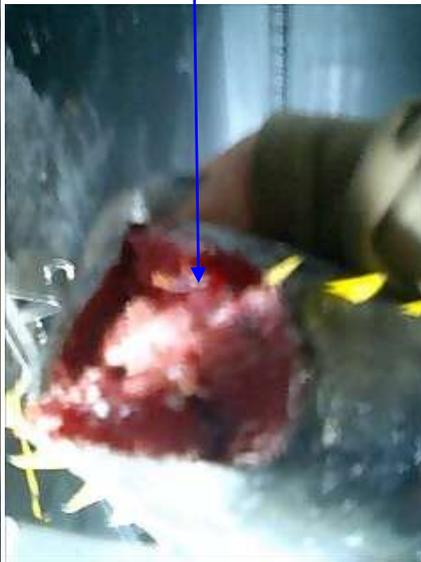


体長140センチでつりさげ出来ない、バケツを利用して立て保管開始
冷蔵庫設定温度マイナス2℃

48時間後排出水分量 180cc 250cc



表皮は乾燥し身は硬い感触になってきた
尻尾の切り口透明感のあるアメジスト色



排出血液さらっとした鮮明朱色から若干黒

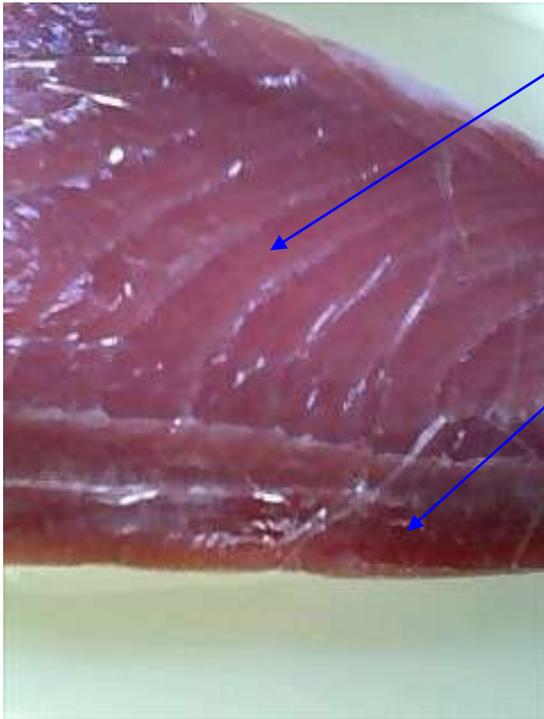
変見られるルビー色、均一液体、臭み無し



4日後（96時間）に捌き出荷
残り腹ロイン1本-2℃送風保管



明日3月2日9日目出荷予定柵とブロック



シミは見られずしっかりした身質

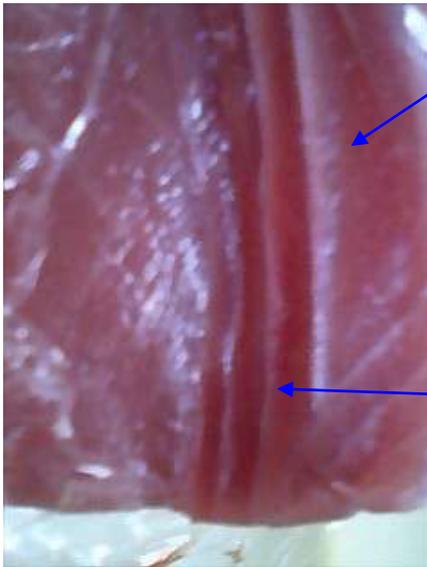
空気に触れていた部分は色づいている



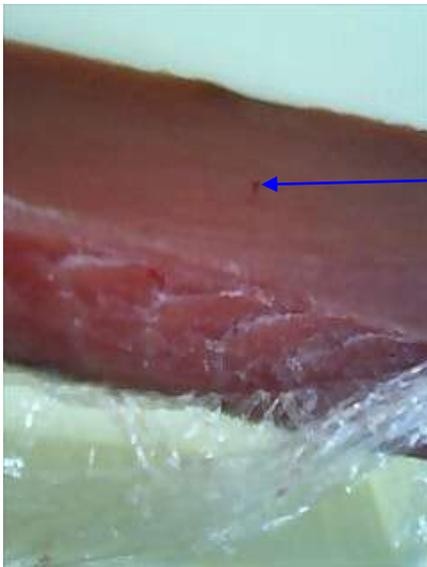
空気に触れて色づき始めた

身は締り良く、ドロップの流出なし
この状態にラップの上から深層水散布し
5℃保管フリーズドライを防止して保管
すると保存期間の延長14日の実験結果
あり

1 1 日目捌いて 8 日目

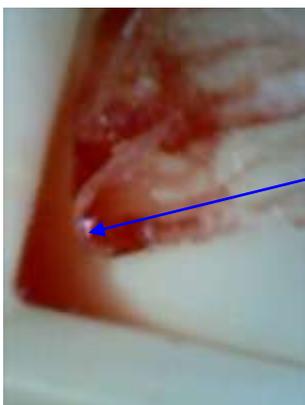


ラップをかけて-2℃保管捌いて8日目表面若干乾燥傾向



血合い筋に接していた面

血管に血液が残っている、染みでない
身質は張りがあり、刺身に切ってもしっかりしていた。昨日のお雛まつりのちらし寿司に使用し熟成を認めテクスチャー評価5人（1人200g賞味）とも上質評価



ドリップは鮮明朱色、分離、混濁無く臭気も軽微、血液が赤く鮮明になっているのは酸素呼吸していると考えられる

11日目の臭気と変わらない。

注) トレイは傾斜法採用

3月7日夕飯のおかずに刺身に切る



刺身用照明での色合い



3月12日残りブロックの状態

午後2時に柵どりした



色合い良い

カットのみで特別な処理は行っていない

ドロップの浸み出し見られない

身はしっかりしている。

家庭用500円のステンレス包丁できったにも関わらずしっかりした身崩れの無い柵に仕上がっている。-3℃でチルド状態であったからで、一般家庭の主婦に調理しやすく最も品質を維持