

「魚類安楽死装置」の活用について

高級魚の鮮度維持を低コストで簡単に実現し、しかも衛生的に消費地へお届けする「システム作り」を弊社の装置を使って取り組んでみませんか？

弊社の開発した「魚類安楽死装置」とは、炭酸ガス（二酸化炭素）を一定量微細気泡により溶かし込んだ海水に、魚を一定時間入れることで、麻酔状態にできたり、瞬殺することができることを活用したシステムです。

魚は、水揚げ後、長時間の苦悶死であると、体内に尿酸等の老廃物が蓄積し、死後硬直が早く現れ、肉質が急速に低下するようですが、この「魚類安楽死装置」を活用した実験を行ったところ、魚が麻酔状態、または瞬殺状態（魚類によって差があります）になるため、血抜きが早く、熟練度を要する「延髄破壊」や、「みがき作業」が容易になったと高評価を得ました。また、死後硬直が遅くなることは、確認されており、炭酸ガス効果により、体表等に付着する腐敗細菌増殖の抑制効果が期待されますので、輸送の面においても好条件が得られるに違いありません。

炭酸ガスは安定性が高く、畜産では、すでに安楽死させる方法として活用されていますし、ノルウェーでは、かなり前から魚類に使用されている技術であり、その肉質は、高評価を得ているとのことです。

弊社では、「魚類安楽死装置」の活用をご検討いただくために、ご希望の施設様を訪問し、デモ機による予備実験を行っております。炭酸ガスポンプなどの機材は準備しておりますので、電源（100V）・テスト用活魚・海水・氷・容器（200～500ℓ）・解体道具等をご用意ください。

<お問い合わせ先> 株式会社 日本冷熱 神の島工場内 水産開発（担当者：安野）
〒850-0078 長崎市神の島町 1 丁目 367 番地 21
TEL：095-865-4222 FAX：095-865-7491