

2011.6.20

日刊水産経済新聞

(第3種郵便物認可)

」来！夏の味覚「鮓」

各社の取組み

ハモ抜販へ

ハモ取り扱いの
マストアイテム

アイシス

ヌメリ取り剤が好評！
商品価値の向上に最適

した課題を解決。商品
価値の向上にも結び付
いた。

ヌメリを取るハモは
最初に処理剤①「アル
カリジンH'a」で3分か
ら5分処理。その後、
処理剤②「ヌメリクリ
ンH'a」でヌメリを落
とし流水で洗浄する。

ヌメリ取り剤を使って
も、味や色など影響し
ないと評価されてい
る。

ヌメリ取りの処理剤
は、いずれも食品添加物
だが、加工補助剤とし
て使用するため添加物
表示の場合はpH調整
剤として表記すること
になるが、関係保健所
での確認が望ましい。
ヌメリ取り剤の使用
について、同社では適
正濃度、処理時間など
詳細を指導ケアしてお
り、シカなどの異物混入も懸
念されていた。同社の
「わせをいただきたい」
とのことです。

商品名通り、ハモ
のほか、ヌメリがある
アラゴなどにも最適な
商品。魚体にヌメリが
ある、ハモ、アラゴ、
ウナギなどのヌメリを
短時間で取ることがで
きる。鮮度アップやコ
ストダウン、魚体を傷
つけることを大きく減
らせる。

これまでハモのヌメ
リ取りは、ブラシやタ
ヌメリ取り剤は、こう
している。