

マグロの形状と品質について

平成22年3月24日周超音波研究所発行 <http://syuzou.awk.jp/>

マグロの形状で色合いを予想する。糸満の漁協セリ場担当の方からご教授いただいた



写真左は細長く丸っこい



右は平たく背幅が広い



左はシモを丸くサメが賞味している



右はシモは細長く引き締まっている



左は若干薄い朱色

左は油の乗り認める



右は朱色でアメジスト色

右は軽度油の乗りを認める

キメジクラスの形状



左は丸く太っている

やや平たい形状で見られる

左はサメの賞味した傷跡が見られる

右のシモは軽度細く引き締まっている

平たいものは捌いたら深い朱色で味覚は深く油の乗り少ない

丸っこいものは薄めの朱色で油の乗りが皮下やハラゴーに多く見られ味覚はほんのり甘く美味しい。サメも脂っこいのが好きなのか油の乗りが強いほどサメの傷跡は比例して多くなるようである。ちなみに右と左で焼け比率が異なるデータを得ている。

吊り下げ血抜きの場合血の抜け具合に差が見られた。

比率的に2：3ぐらいで油の乗りの良いマグロは水分が少ないデータが得られている

これはデータ量が少ないので確信に至っていない。雌雄の違いかもしれない。