

大森式流通

神経処理した魚

成分分析 結果レポート



2021. 03

dot science株式会社



1

結論

2

分析結果

3

分析の詳細





# 結論

## 対象の食品

大森式流通が  
神経処理した魚

は

## 分析の結果

野締め処理した魚と比較して  
旨味が1.36~27.64倍多い  
したがって  
圧倒的に旨味を感じやすい魚

である



## 分析結果

なにを	どこと比べて	どのような品質が	どれくらい違ったのか
対象の食品	比較した食品	分析項目	結果
<p>大森式流通が 神経処理をした魚</p>	<p>野締めの魚</p>	<p>旨味成分</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>① イノシン酸</li> <li>② グルタミン酸</li> </ul>	<p>① 27.64倍多い</p>
			<p>② 1.36倍多い</p>



## 分析の詳細

01



## 分析概要

1-1. 魚の旨味の多さ

上記の2点の品質を証明することで、食品の差別化を図ります。

02



## 分析サンプル

2-1. 大森式流通が神経処理をした魚

2-2. 野締め魚※

※扱った魚を氷で冷やした魚

03



## 分析項目

3-1. 旨味成分

- ✓ イノシン酸
- ✓ グルタミン酸

04



## 分析期間

2020年1月8日～1月20日

01

対象の食品

大森式流通  
が神経処理した魚

の

分析項目

旨味  
の多さ

を分析しました

02

対象の食品

大森式流通  
が神経処理した魚

と

比較する食品A

野締め魚

を比較しました

03

分析する成分

旨味成分

成分詳細

イノシン酸

グルタミン酸

の

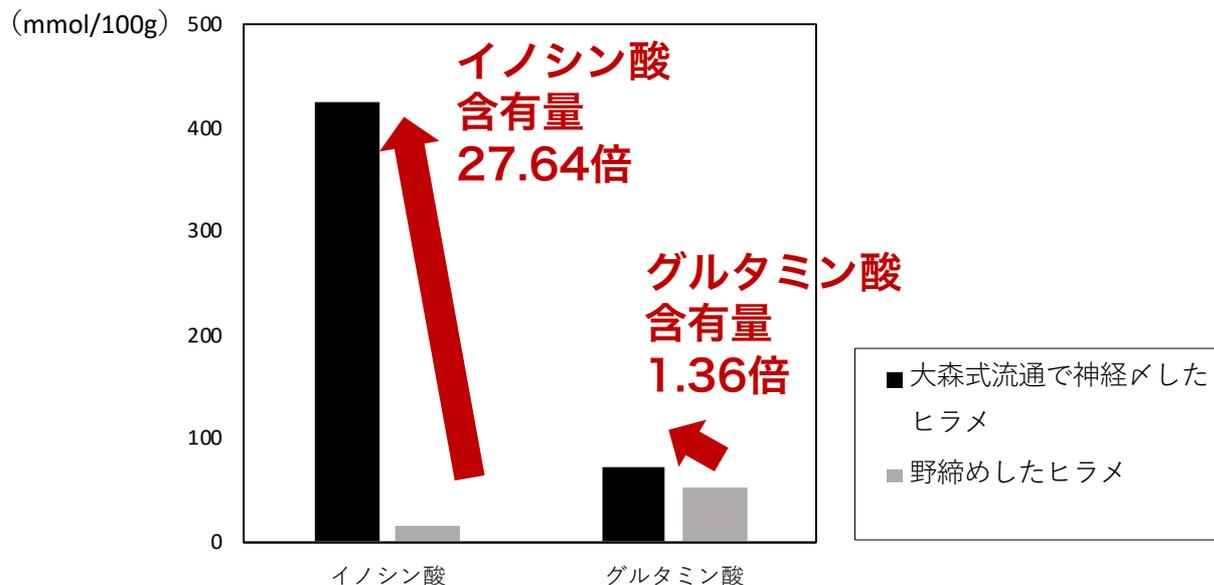
を分析しました

分析期間

2020年1月5日 ~ 2020年1月20日

## \* 旨味成分について

「大森式流通が神経処理した魚」は野締めめの魚よりも旨味が1.36~27.64倍  
ヒラメのイノシン酸とグルタミン酸を定量。それぞれの含有量は大森式流通で神経処理したヒラメは425.6mmol/100g、70.7mmol/100gであり、野締めしたヒラメの15.4mmol/100g、52.3mmol/100gと比較して、27.64倍、1.36倍であった。



大森式流通で神経処理したヒラメおよび野締めしたヒラメのイノシン酸、グルタミン酸の含有量

## 結論

大森式流通が神経処理した魚は、野締め処理した魚と比較して旨味が1.36~27.64倍多い。したがって、圧倒的に旨味を感じやすい魚である。

## 分析した食品

大森式流通が  
神経処理した魚

野締めの魚

-

### 旨味成分

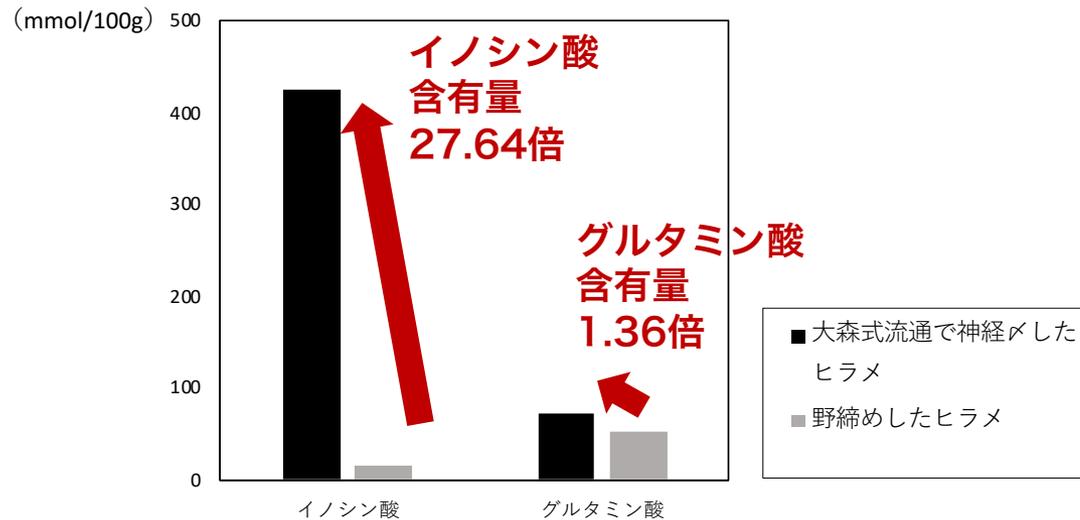
- ① イノシン酸
- ② グルタミン酸

① 425.6mmol /100g  
② 70.7mmol /100g

① 15.4mmol /100g  
② 52.3mmol /100g

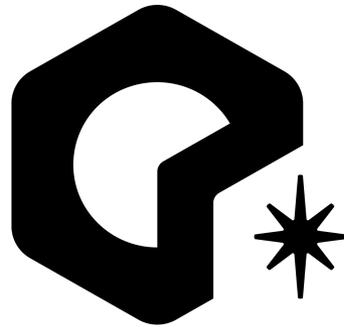
-

## 分析結果



大森式流通で神経処理したヒラメおよび野締めしたヒラメのイノシン酸、グルタミン酸の含有量

相場より高く売ろう



**成分分析**  
ブランディング

