



成分分析
ブランディング
BY FOOD SCIENCE LAB

株式会社嶋田漁業部 御中

嶋田漁業部のしじみ

成分分析 結果レポート



2021. 11

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

嶋田漁業部のしじみ

は

分析の結果

中国産のしじみと比較して
旨味成分が1.45~2.49倍
したがって
旨味が強いしじみ

である

2

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>嶋田漁業部のしじみ 2021年4月～9月 収穫分</p>	<p>中国産のしじみ</p>	<p>旨味成分 ① コハク酸</p>	<p>① 1.45～2.49倍 多い (9月収穫分を除く)</p>



分析の詳細



分析概要

1. しじみの旨味の強さ

上記の1点の品質を証明することで、食品の差別化を図ります。

分析サンプル

- 2-1. 嶋田漁業部のしじみ (4月収穫分)
- 2-2. 嶋田漁業部のしじみ (5月収穫分)
- 2-3. 嶋田漁業部のしじみ (6月収穫分)
- 2-4. 嶋田漁業部のしじみ (7月収穫分)
- 2-5. 嶋田漁業部のしじみ (8月収穫分)
- 2-6. 嶋田漁業部のしじみ (9月収穫分)
- 2-7. 中国産のしじみ

分析項目

- 3. 旨味成分
- ✓ コハク酸

※分析方法
しじみをホモジェナイズした後に、F-キットにて340nmにて吸光度を測定し、定量

分析期間

2021年7月21日～11月18日

01

対象の食品

嶋田漁業部の
しじみ

の

分析項目

旨味の多さ

を分析しました

02

対象の食品

嶋田漁業部の
しじみ

と

比較する食品

中国産のしじみ

を比較しました

03

分析する成分

旨味成分

の

成分詳細

コハク酸

を分析しました

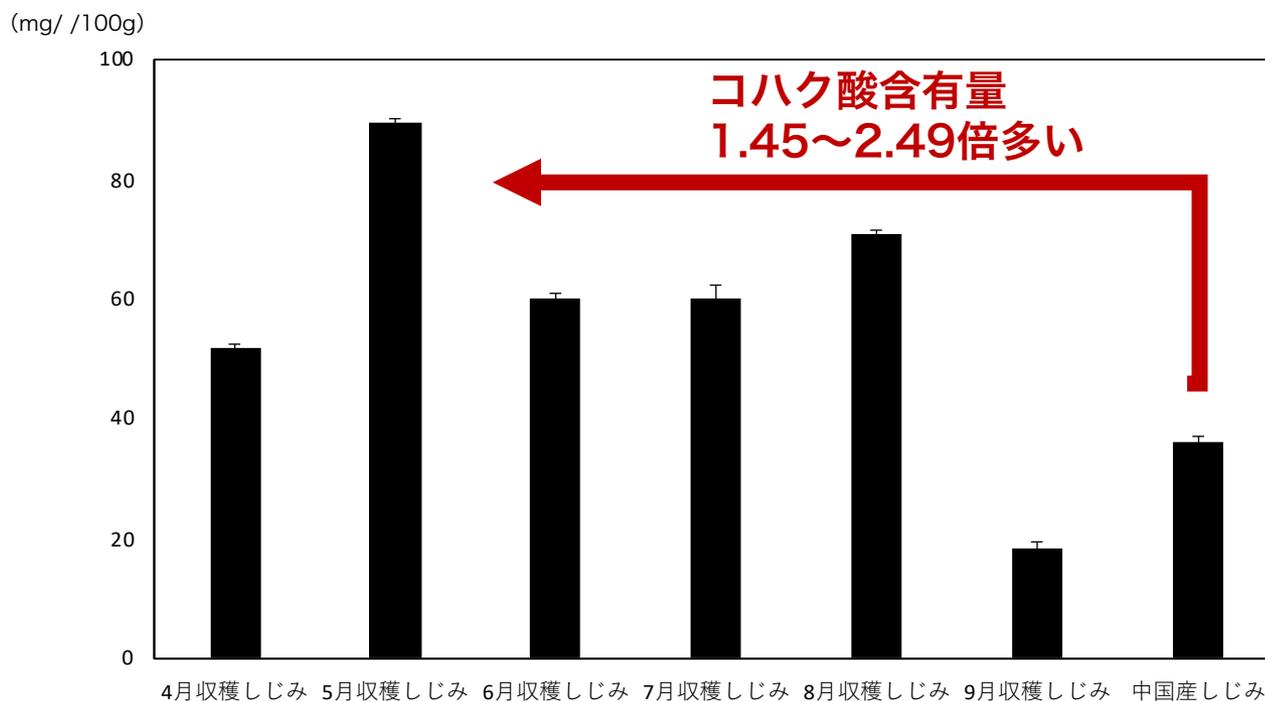
分析期間

2021年7月21日 ~ 2021年11月18日

* 旨味成分：コハク酸について

嶋田漁業部のしじみの旨味成分は中国産のしじみよりも1.45～2.49倍多い（9月収穫分を除く）

嶋田漁業部の4月収穫、5月収穫、6月収穫、7月収穫、8月収穫および9月収穫のしじみの主要旨味成分であるコハク酸含有量は、52.04mg/100g、89.53mg/100g、60.21mg/100g、60.22mg/100g、71.06mg/100gおよび18.19mg/100gであり、中国産のしじみの35.94mg/100gと比較して、それぞれ1.45倍、2.49倍、1.68倍、1.68倍、1.98倍および0.35倍多かった。したがって、嶋田漁業部のしじみは中国産のしじみよりも1.45～2.49倍、旨味が強いしじみであることが明らかとなった。（9月収穫のしじみは除く）



嶋田漁業部のしじみおよび中国産のしじみのコハク酸含有量の平均値(n=3, ±標準偏差)

※分析数値については小数点第3位を四捨五入し記載
倍率については四捨五入しない数値をもとに算出し記載

結論

嶋田漁業部のしじみは中国産のしじみと比較して旨味成分が1.45~2.49倍多かった。したがって旨味が強いしじみである。(9月収穫のしじみは除く)

分析した食品

嶋田漁業部のしじみ

中国産のしじみ

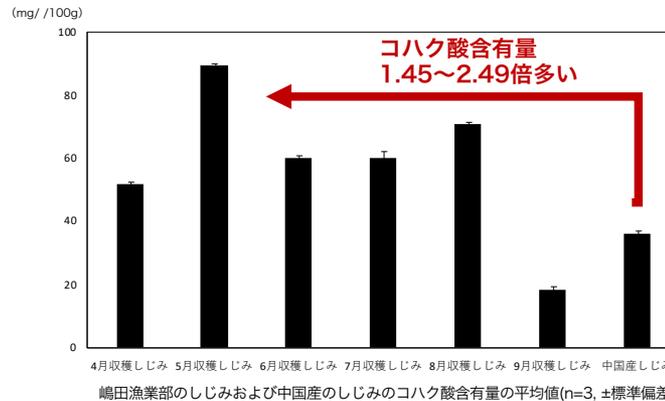
旨味成分

① コハク酸

4月収穫分：52.04mg/100g
 5月収穫分：89.53mg/100g
 6月収穫分：60.21mg/100g
 7月収穫分：60.22mg/100g
 8月収穫分：71.06mg/100g
 9月収穫分：18.19mg/100g

35.94mg/100g

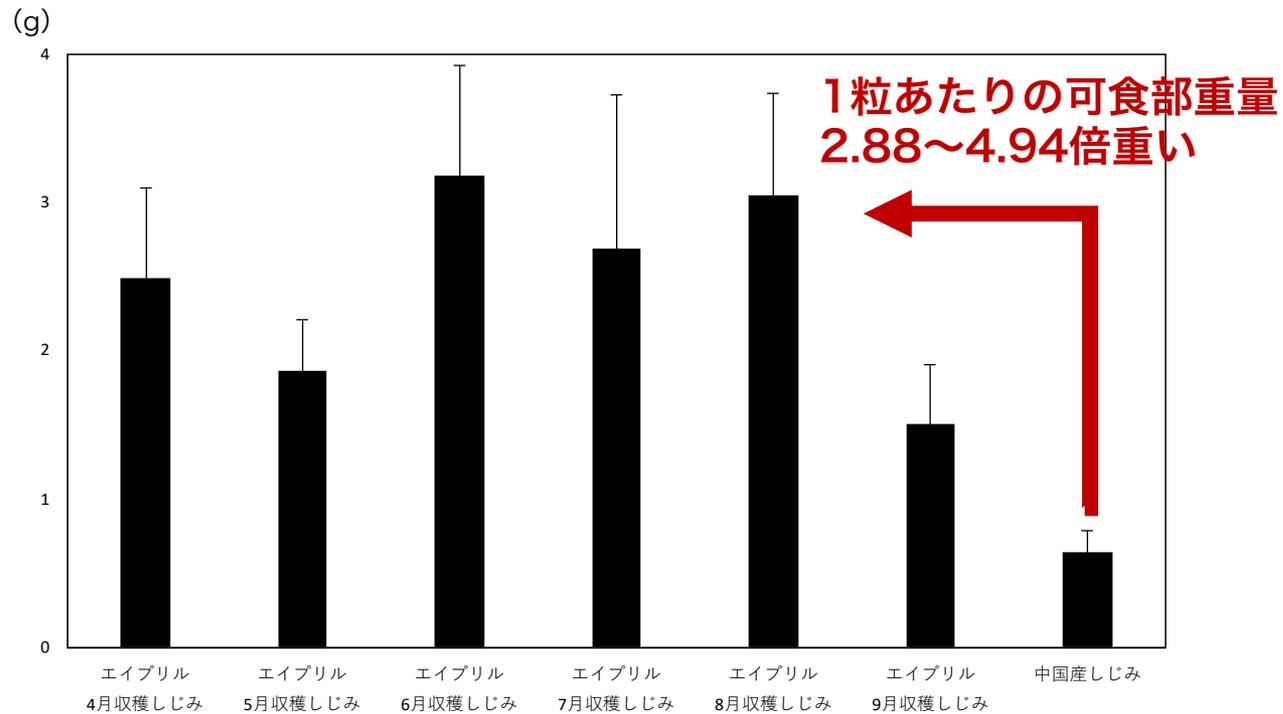
分析結果



* 【参考データ】 しじみ1粒あたりの可食部重量について

嶋田漁業部のしじみ1粒あたりの可食部重量は中国産のしじみよりも2.88～4.94倍重い

嶋田漁業部の4月収穫、5月収穫、6月収穫、7月収穫、8月収穫および9月収穫のしじみ1粒あたりの可食部重量は、2.49g、1.86g、3.18g、2.69g、3.05gおよび1.50gであり、中国産のしじみの0.64gと比較して、それぞれ3.86倍、2.88倍、4.94倍、4.18倍、4.73倍および2.33倍重い。したがって、嶋田漁業部のしじみは中国産のしじみよりも2.88～4.94倍、1粒あたりの可食部重量が重く、粒が大きいしじみであることが明らかとなった。



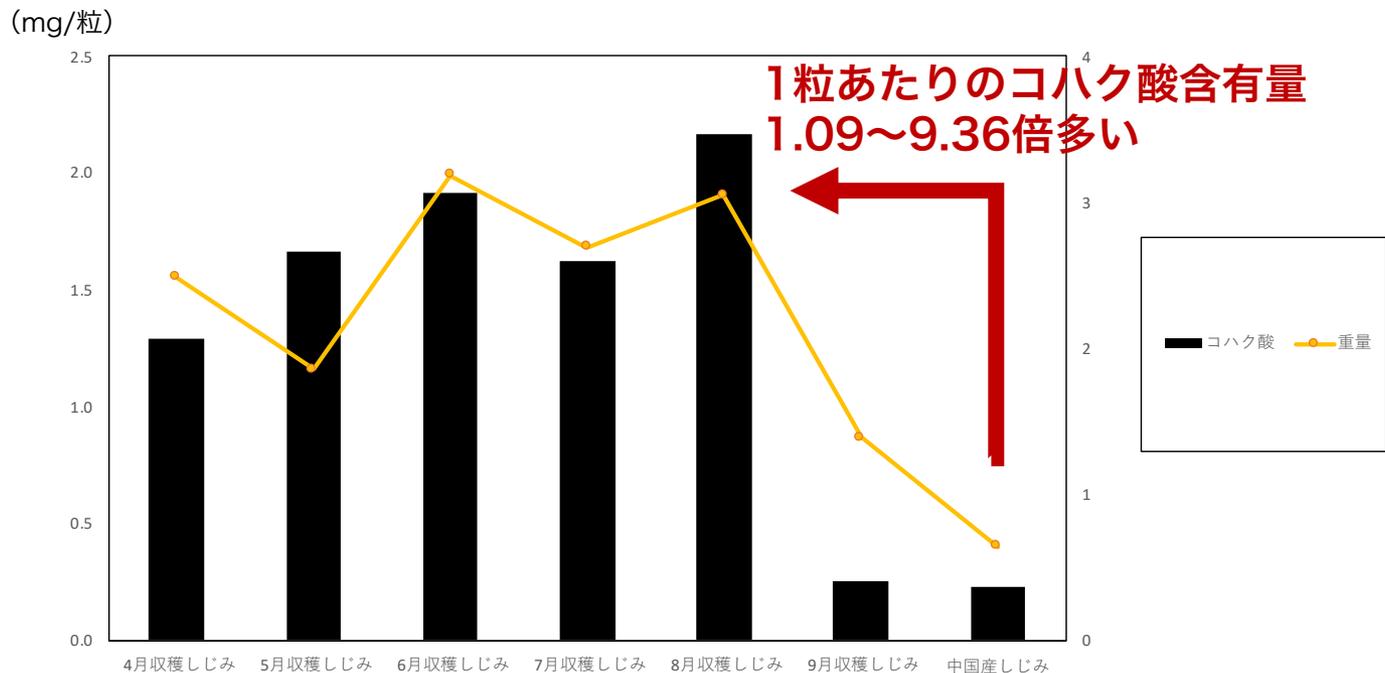
嶋田漁業部のしじみおよび中国産のしじみの1粒あたりの可食部重量の平均値(n=8, ±標準偏差)

※分析数値については小数点第3位を四捨五入し記載
倍率については四捨五入しない数値をもとに算出し記載

* 【参考データ】 しじみ1粒あたりのコハク酸含有量について

嶋田漁業部のしじみ1粒あたりのコハク酸含有量は中国産のしじみよりも1.09～9.36倍多い

嶋田漁業部の4月収穫、5月収穫、6月収穫、7月収穫、8月収穫および9月収穫のしじみ1粒あたりのコハク酸含有量は、1.29mg/粒、1.66mg/粒、1.92mg/粒、1.62mg/粒、2.17mg/粒および0.25mg/粒であり、中国産のしじみの0.23mg/粒と比較して、それぞれ5.59倍、7.19倍、8.28倍、7.01倍、9.36倍および1.09倍多い。したがって、嶋田漁業部のしじみは中国産のしじみよりも1粒あたりの旨味成分が1.09～9.36倍多いことが明らかとなった。

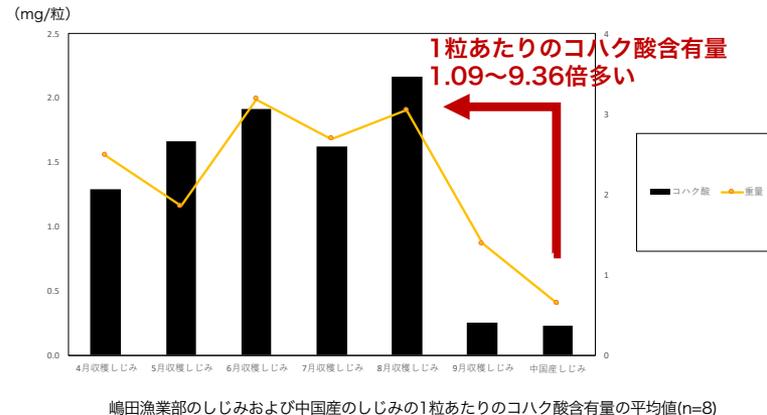
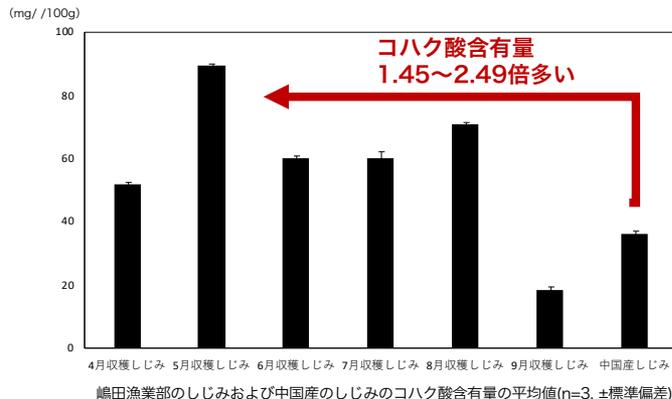


嶋田漁業部のしじみおよび中国産のしじみの1粒あたりのコハク酸含有量の平均値(n=8)

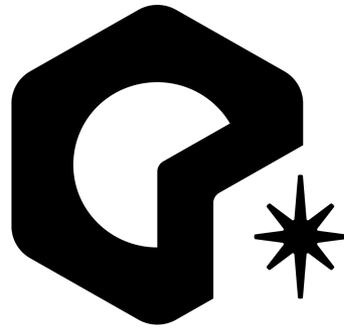
※分析数値については小数点第3位を四捨五入し記載
倍率については四捨五入しない数値をもとに算出し記載

＊ 総括

- ・ 嶋田漁業部のしじみは中国産のしじみと比較して、しじみの主要旨味成分であるコハク酸の含有量が1.45～2.49倍多く、旨味の強いしじみであることが明らかとなった。
- ・ 嶋田漁業部のしじみのコハク酸含有量は5月収穫時にて最も多く、次いで8月収穫時、7月収穫時、6月収穫時、5月収穫時で多く、9月収穫時が最も少なかった。しじみやアサリなどの貝類では、7月、8月の夏時期にコハク酸含有量が高くなる傾向が報告されているが、本分析では夏前である5月収穫時のしじみのコハク酸の含有量が最も高かった。この理由として5月の気候条件や栄養環境が良く、しじみの代謝や活性が高まったことによるものと推察する。
- ・ 全ての収穫時期において嶋田漁業部のしじみが中国産のしじみと比較して有意に重く、1粒が大きいことが明らかとなった。
- ・ 嶋田漁業部の1粒あたりのコハク酸含有量は4月収穫期から増加傾向を示し、8月収穫期のしじみで最大値を示した。夏季に近づくにつれてしじみの1粒あたりの重量が増加したことで、1粒あたりのコハク酸含有量が増加したと推察される。



相場より高く売ろう



成分分析
ブランディング

