

# 魚自動活けしめ脱血処理装置

おっ!  
鮮度・味が大幅UP!  
が変わった

◆ 特許出願中

◆ 宮崎銀行ふるさと振興基金  
ベンチャー企業賞受賞



1

軽量コンパクトを重視した設計

2

船の規模にあわせて増設可能な「モジュラー方式」

3

魚をその場（船上）で脱血処理  
鮮度を保持し肉の変色を防止

**Tech 1** 株式会社キヨモトテックイチ

本 社  
宮崎県日向市鶴崎東1丁目2番地1  
TEL.(0982)52-5258 FAX.(0982)52-5773  
URL <http://www.tech-1.co.jp>  
e-mail [webmaster@tech-1.co.jp](mailto:webmaster@tech-1.co.jp)

九州工場  
佐賀県武雄市武雄町大字武雄1853-1  
TEL.(0954)20-0311 FAX.(0954)20-0313  
e-mail [tech1sg@gaea.ocn.ne.jp](mailto:tech1sg@gaea.ocn.ne.jp)

「スペックなど  
詳細は裏面を  
ご覧ください」

# キヨモトテックイチが製品化した 魚自動活けしめ脱血処理装置

## 1. 開発のコンセプト

宮崎県のカツオの漁獲高は国内でも上位を占めていますが、地理的条件の厳しさから消費市場までの輸送時間がかかり、品質（鮮度、味、色）に変化が現れるため、魚を即殺し脱血する活けしめの必要性がかねてからありました。

そこで宮崎県水産試験場・宮崎県工業試験場との共同でカツオの自動活けしめ脱血装置の開発に取りかかり、幾度かの試験を重ねて製品化となりました。

その後、県内の養殖業者からの依頼を受け、弊社独自の方式でカンパチ・ハマチ向け自動活けしめ脱血装置を製作することに至りました。

人手による作業の軽減と、品質の改善を図り、商品化として必要な均一性を保つことを目的として、この製品が完成しました。現在このカンパチ自動活けしめ脱血装置は船上に据え付けられ活躍中です。

## 2. 活けしめ処理の流れ



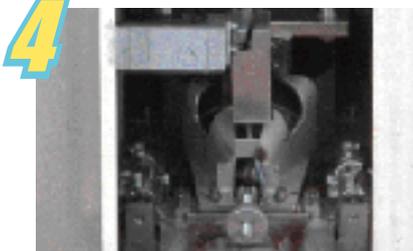
1 フィッシュポンプで魚を吸い上げます



2 上がってきた魚をしめ機の中に入れます



3 入ってきた魚を動かない様に押さえ込みます



4 刃物が上からおりてきて魚を即殺し脱血します



5 しめた魚を払い出します

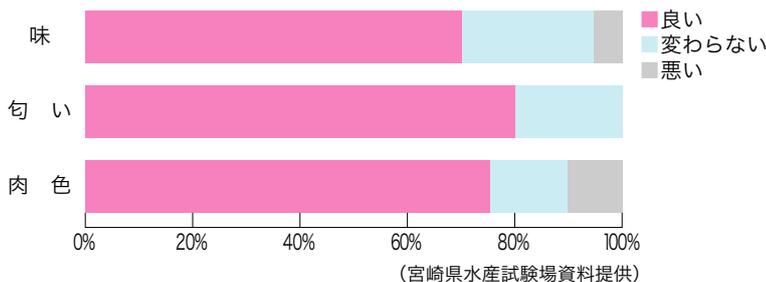


6 払い出された魚は氷の入った魚槽に直接落とされます

## 3. 試食試験の結果と基本仕様

### ◆試食試験（活けしめ脱血カツオと水氷じめの比較）

宮崎県水産試験場の協力のもと、活けしめ脱血装置で処理したカツオと、従来の水氷じめのカツオの試食試験と検査を行いました。



### ◆基本仕様

- ・寸法 W375×D750×H1500以内 (1モジュール)
- ・重量 100kg以内 (1モジュール)
- ・処理能力 5Sec/尾
- ・カツオサイズ 重量 - 3kg~4kg 寸法 - 53.2~58.5cm
- ・電源 AC100V
- ・エア源 コンプレッサー (5kg/cm<sup>2</sup>以上)

## 株式会社キヨモトテックイチ

宮崎県日向市亀崎東1丁目25番地1 URL <http://www.tech-1.co.jp>  
 TEL.(0982) 52-5258 FAX.(0982) 52-5773 e-mail [webmaster@tech-1.co.jp](mailto:webmaster@tech-1.co.jp)

最新情報は随時弊社ホームページにて更新してまいります。是非ご覧下さいませ。

