

# マグロの後処理

## 20100222 セリ写真



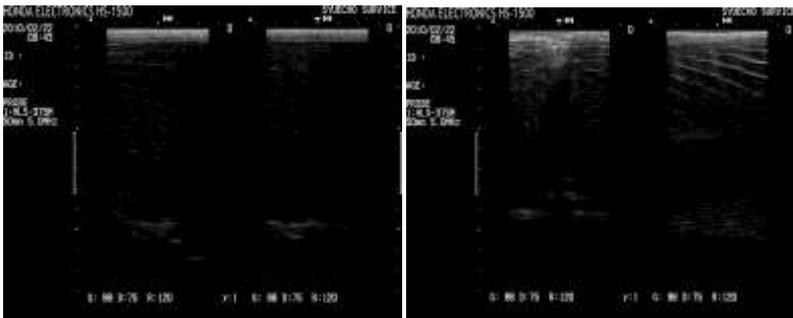
40本程度マグロが並ぶ。

日帰りマグロ多い

尻尾の切り込み中のマグロを落とす

セリ値平均より200円安い

## 切り込み中マグロ超音波データ



背カミ超音波像

腹中走査 脊椎周囲クリアー



背シモ筋隔高エコー所見

腹中エコークリアー超音波上油の乗り軽度

# 落とした28キロキハダマグロ処理開始 -3℃エアースラスト立て保管



体長140センチでつりさげ出来ない、バケツを利用して立て保管開始  
冷蔵庫設定温度マイナス2℃

48時間後排出水分量 180cc 250cc



表皮は乾燥し身は硬い感触になってきた  
尻尾の切り口透明感のあるアメジスト色



排出血液さらっとした鮮明朱色から若干黒  
変見られるルビー色、均一液体、臭み無し



4日後（96時間）に捌き出荷  
残り腹ロイン1本-2℃送風保管

