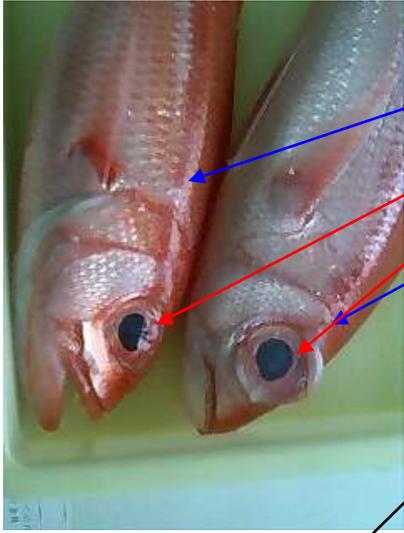


# 小笠原漁協の魚

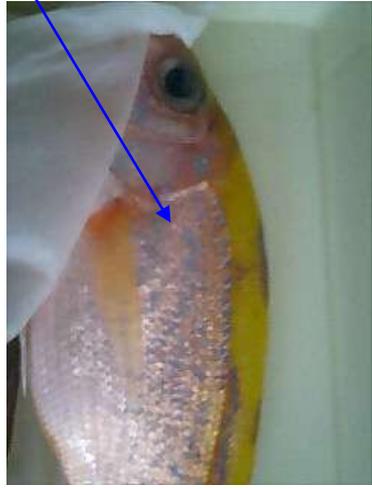
2月18日午前11時50分着



箱を開けたら上にハマ鯛とキダイがあり氷水につか  
っていない状態、その下にビタローマチがあり半分だけ浸水、その下のハタは完全水没、氷は5  
0パーセント程度残っていました。深層水一万倍希釈海水500cc使用品質改善

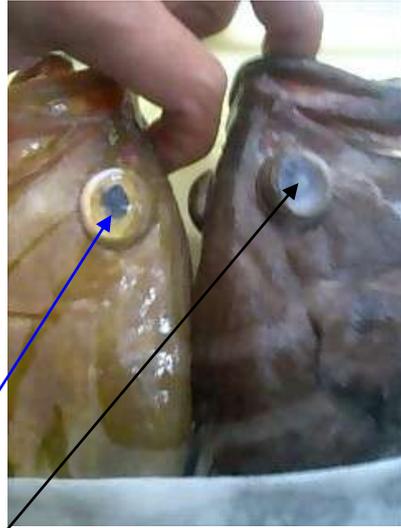


色合い良い  
目の膜が乱れている  
若干白濁  
色は鈍い  
薄めの模様  
鮮明なカラフルな輝きを発してきた



処理直後





処理直後



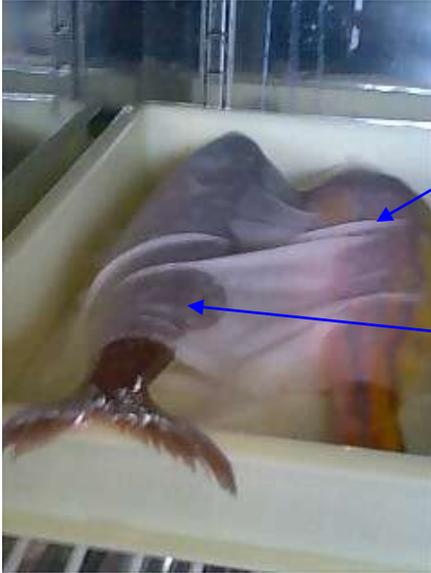
白濁強く内部にも浸潤  
回復の兆しみられる  
回復確認できない

- 2°Cエアースラスト方式





深層水添加海水湿布の上にラップカバー



湿布の上からでも模様は鮮明に見られる

明るくなってきている



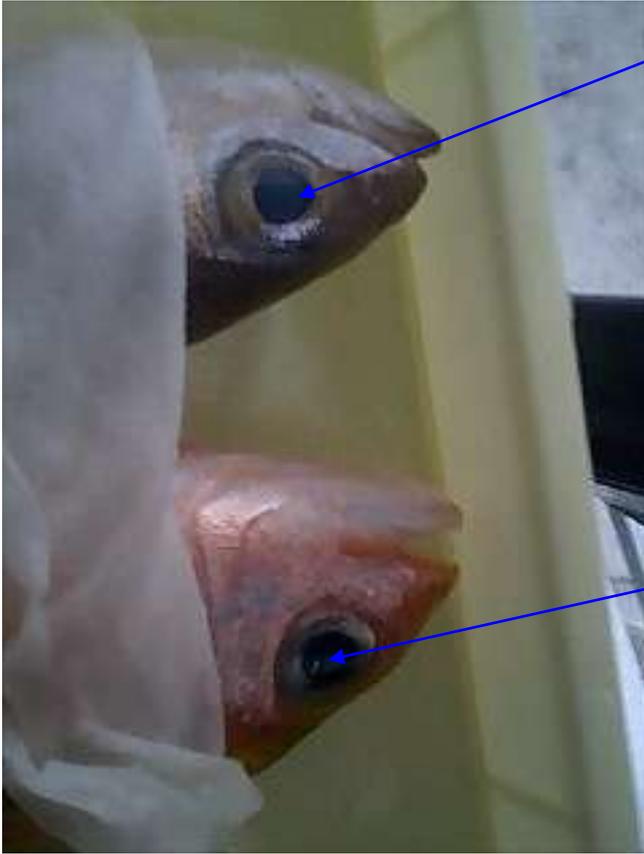
レンコ



膜は透明感が若干出てきた  
内部は白濁取れない



湿布の上からの状況

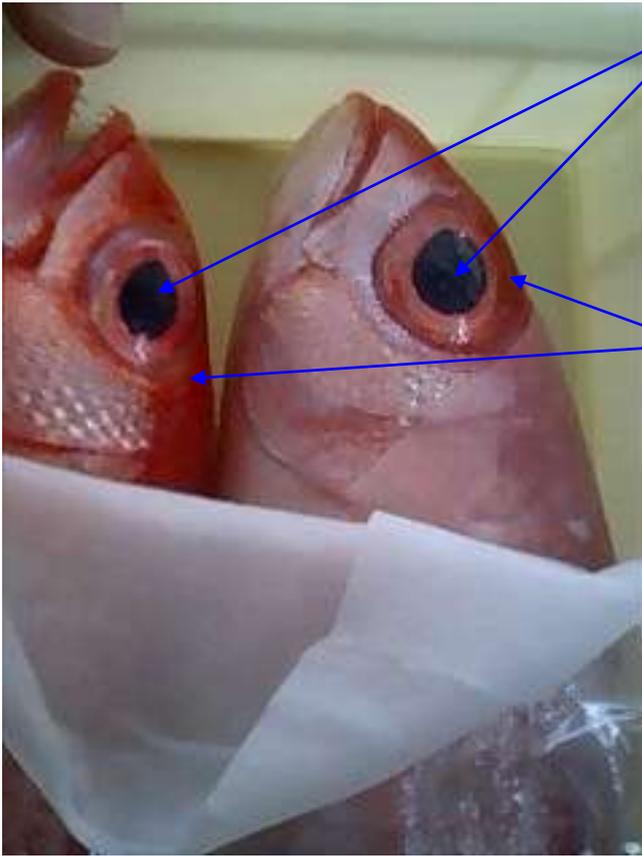


白濁が軽微になりつつある

釣りたての瞳に回復

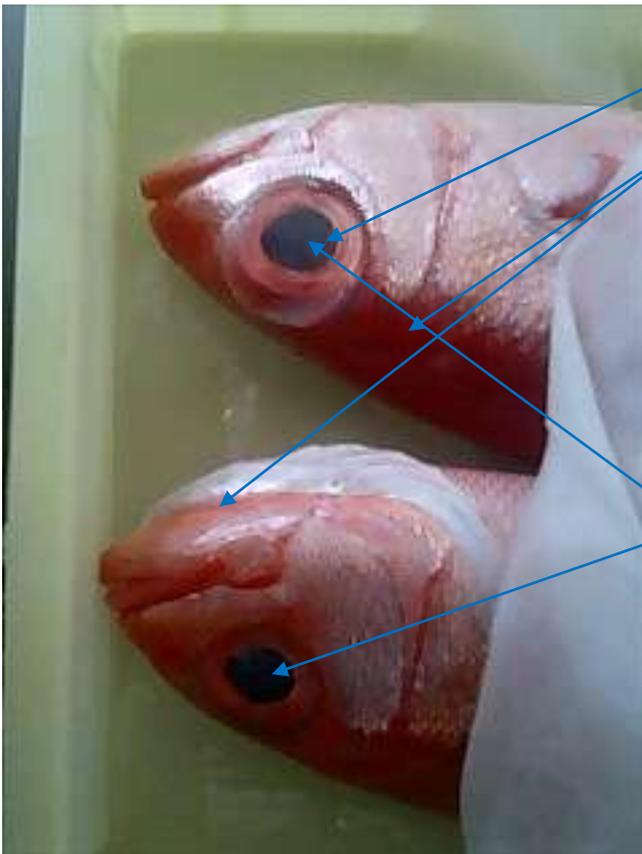


ラップ及び湿布の上からでも  
品質よさそうな色合いで見ら  
れる



美しい瞳

鮮明朱色に輝いて見られる。  
目の張り具合良い



1時間後の写真

美しい瞳

色合い鮮明朱色に輝く

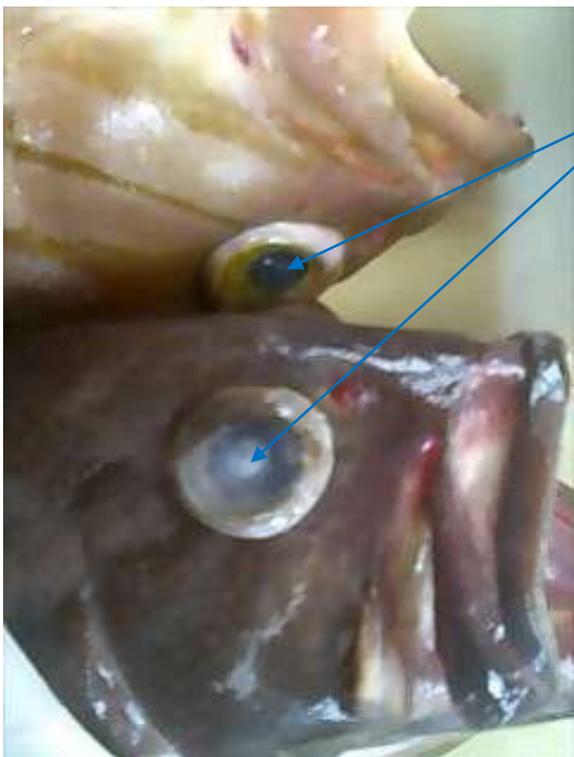
目の膜も平滑になって張りが出てきた

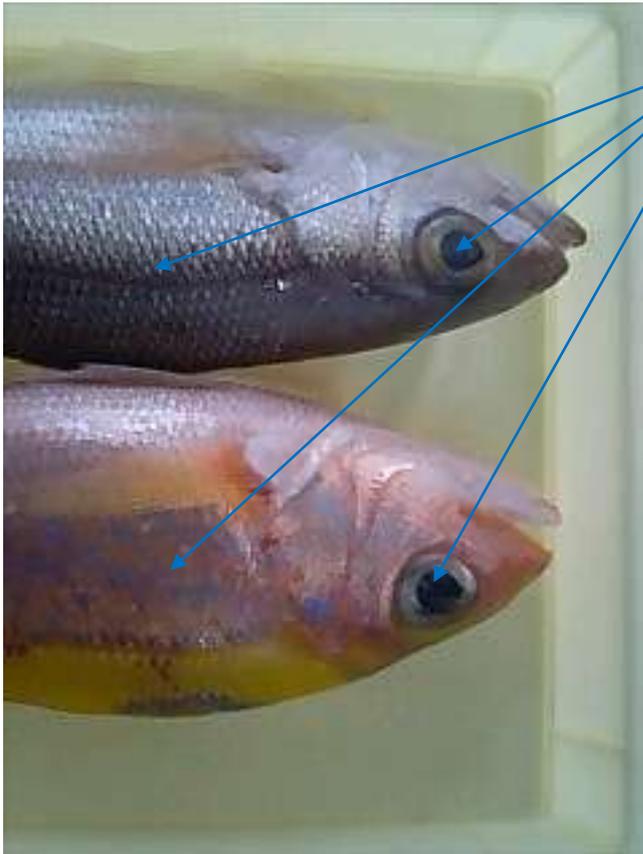
## 24時間経過

赤矢印は到着直後処理前  
青矢印は深層水添加海水噴霧処  
理24時間後つぶれた目は回復  
色彩も鮮明に回復

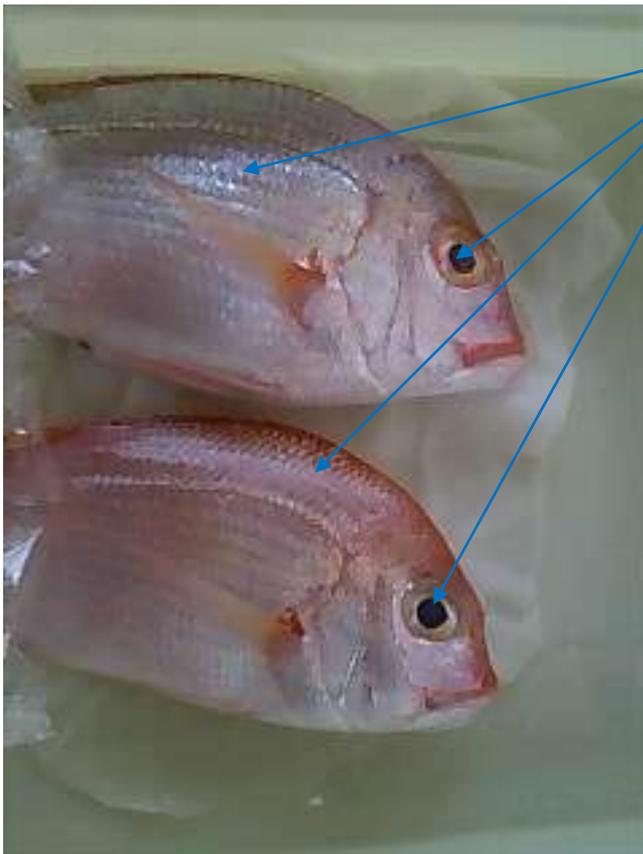
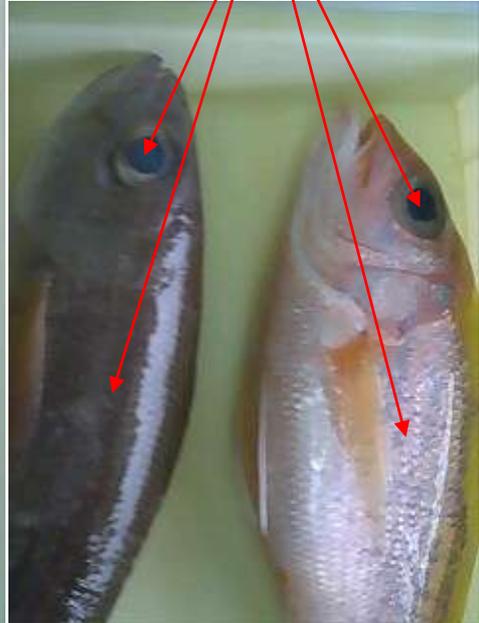


赤矢印は到着直後処理前  
青矢印は深層水添加海水噴霧  
処理24時間後

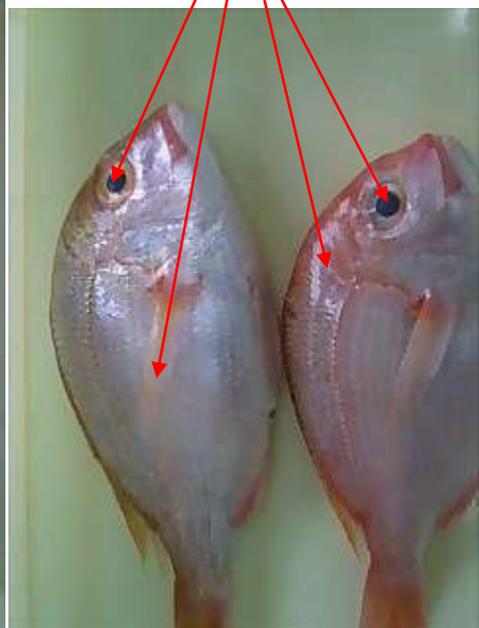




赤矢印は到着直後処理前  
青矢印は深層水添加海水噴霧処理24時間後



赤矢印は到着直後処理前  
青矢印は深層水添加海水噴霧処理24時間後



## 冷凍保存（鰓とハラワタ除去処理）

外観を損ねないように、鰓とハラワタを除去処理し、深層水添加海水にて洗浄しビニールパックに真空パックの2重構造包装-40℃冷凍保管（今回は急速かけていない）







真空パック-4 0℃冷凍

この状態で賞味期限1年以上有効となります。あくまでも超音波殺菌25キロヘルツ15分において。