

## 30 煮出汁の研究, 牛肉のスープストックについて

(承前)

お茶の水女子大学 ○吉松 藤子  
村井 雅子  
安村 方子  
村田いすゞ  
松元 文子

牛肉のスープストックをとるにあたり、肉の使用量・肉の形態・加熱の方法等の影響については、第一報に報告したのであるが今回は肉の部位別・普通肉と冷凍肉の差及び牛骨の浸出成分について実験を行ったので報告する。

実験方法は常法によってとったスープストックを減圧濃縮して試料を得、このものの総窒素・アミノ態窒素・脂肪・ゼラチンの量及び pH・濁度を測定した。一方 Paperchromatograph 法によってアミノ酸の種類を検索し、官能テストも行った。結果は部位別では大した優劣の差が認められなかった。冷凍肉はスープストックの材料として適当であることが認められた。