

熱した煮汁中には少くなっている。脂質の溶出は若鶏で1時間、老鶏で1.5時間まで次第に増加するが、それ以後は大差がなく一定となる。以上の結果と味覚テストの結果を総合して考えられることは、水炊きの加熱時間は若鶏で1時間、老鶏で2時間位が最適と思われる。

* 32 水炊き調理の加熱時間にもなう鶏肉の硬度と呈味成分の変化

実践女子大 塩川 ふみ
手塚 邦子

水炊きの調理法を科学的に検討する目的で、若鶏と老鶏のもも肉について、加熱温度 98°C で時間を15分間隔で3時間までの各試料及び煮汁をつくり、肉の硬度並びに呈味成分の変化をしらべた。その結果若鶏で1時間、老鶏で2時間で最軟点に達し、それ以後は殆んど変化がないことが認められた。また肉及び煮汁について、総窒素量、アミノ態窒素量を測定し、更にアミノ酸の二次元ペーパークロマトを行った。その結果総窒素は時間の経過と共に肉から煮汁中へ移行するが、アミノ酸の溶出量はそれと平行せず、またアミノ酸の種類は長時間加