

## 6. ハマグリの調理時の加熱条件にともなう硬度 と呈味成分の変化

実践女子大 塩川 ふみ  
手塚 邦子

1. 貝類の調理法を科学的に検討する目的で、ハマグリを試料として実験を行った。
2. ハマグリの殻付きのもの100gを水300cc中に入れ沸騰させ、貝の殻が開いた時を0分とし、その後10分間隔で1時間までの各試料につき、肉の硬度並びに呈味成分の変化をしらべた。
3. その結果肉の硬度は20分間位までは大差がなく、その後は硬度を増すが40分後は再び硬度が減じ60分から120分の間はあまり変化がなく、その後急激に増大し150分で極大に達する。呈味成分中総窒素量は時間の経過と共に肉質部から煮汁中への溶出が増大し、その中のアミノ酸の溶出も同様の傾向であった。アミノ酸の種類は時間による影響があまりみられず90分位で殆ど煮汁中への溶出が終るようであった。脂質の溶出は90分位までは煮汁中への溶出が幾分増加する傾向がみられたが、それ以後は平衡状態を示している。味覚テストの結果、肉部は30分までのものがよく、煮汁の方は90分から120分までのものが良好であった。