

1. 酢の魚肉に対する浸透率と

他の調味料との関係についての研究

昭和女子大 ○福田 玲
友次 和子

1. 目的 酢魚、酢漬等食品に酢及び醋酸を調理に応用することは広く行われているが、その濃度と魚肉の浸透率については余り定説を見ないので、主として酢魚につき、肉と酢との関係を研究してみた。

2. 方法 各種の魚肉の可食部を一定量三角フラスコに採り、1～10%位の種々の%醋酸液に所定時間漬けて醋酸度の変化をN/10 NaOH液にて滴定し、酸度の変化を定量した。次に各種%醋酸液に1～5%位の食塩又は砂糖を混入して酸度の変化と調味料の影響を実測した。

3. 成果 醋酸は酸度3～4%のものが最も効果的である。食塩は3%位のものが醋酸の浸透を良くし、肉質を固くする。

夏期は醋酸度の高いものにおいて自家消化を促進し、魚肉の軟化を早める。