

A—36 魚肉蛋白の調理形態による消化率の変化 について

揚げ魚における揚げ方の消化率におよ
ぼす影響（パンクレアチン消化）

鳥取大 伊東きぬゑ

1. 演者は先に揚魚中普通空揚魚（8分揚），カリカリ揚魚（糖醋鯉魚程度の揚魚）につき消化率を検討したが，今回は揚魚の揚げ時間による魚肉蛋白消化率に及ぼす影響を検討する為本実験を行なった。

2. 調理法，鮒は臓物，頭，鱭，鱗を除去し，油 700 cc を 165°C に加熱して揚げ始め，8分間で 170°C 程度，20分間で 200°C になる様に火力を調節して揚げた。揚げ時間は4，8（普通空揚）12，16，20分揚げとした。尚低温揚魚（ 150°C 12分揚げ）も行ないあやまってじくじく揚げにした場合の消化率も検討した。消化実験，パンクレアチン消化を行なった。秤量法は第 $\frac{2}{3}$ 報同様（家政学雑誌⁹巻⁵/₃号参照）消化実験法は第4報同様（家政学雑誌13巻参照），尚本実験に於いては塩基性窒素の測定も行なった。

3. 可溶性窒素の生成率は生魚が最高で，4分，8分，低温揚魚は大差なくて良好，続く12分揚魚は著しく低下していた。次に16分揚魚で20分揚魚は最低で，揚げ時間経過と共に低下を示した。アミノ態，ペプトン態，塩基態窒素は何れも概ね可溶性窒素同様の傾向がみられた。特にアミノ態窒素では，生魚と揚魚の差が著しく大であり，又前実験（昭和37年家政学会発表）同様20分揚魚（カリカリ揚魚）が著しく低率であった事は注目すべき点である。以上により揚魚の消化率は，揚げ時間の経過と共に相等の低下を示す事を認めた。