

A-48 電子レンジによる調理効果 (第3報)  
牛肉の電子調理とガス加熱調理における  
drip-loss について

四天王寺学園女子短大 岸田キクエ  
○八尾 道子

1. 電子レンジで、生牛肉を調理すると、ガスレンジに比べて、調理時間は非常に短かいが、出来上り肉重量は少なく、味においても劣ることは、前報にのべた。ここでは、電子レンジで調理中の drip loss が、ガスレンジに比べて、非常に大きいことから、肉中の旨味成分が、多量に drip 中にでてしまうのではないかと思ひ、肉を、電子、ガス両レンジで焼いたときの drip 中、特に旨味に関係あると思われる遊りアミノ酸について調べてみる。

2. 市販牛肉モモ肉、約1ポンドを、電子、ガス両レンジで、各々出来上りが一定温度になるまで焼いた。この時、電子レンジでは、予め、フライパンで肉の周囲をいため、また、出来上り後の温度上昇があるので、その分だけ低い温度で、レンジからだした。これらの drip を、水で洗い取り、連続抽出器に入れて、エーテル抽出し、水層部は、濃縮し、重量を測ってから、少量の水にとかして、イオン交換樹脂 Dowex 50W×8 によってアミノ酸を分けた。

3. 電子レンジでは、予め、肉の周囲をいためてからのものの方が drip は少ないが、ガスに比べると多く、エーテル抽出物、水溶性物質も多かった。イオン交換樹脂で分けたアミノ酸の量も多かった。