

A—15 家庭用冷凍庫利用による調理凍結食品の嗜好調査

女子栄養大 ○小林 啓子
野口 典子
高橋 美子

1. 調理した食物を凍結貯蔵することで、風味の低下を招くものか、また調理法によって風味に相違をもたらすものかどうか嗜好調査を行なった。試料は(1)ブリのゆらあん焼, (2)カレーの煮付, (3)タラのフライ, (4)サバの立田揚げである。

2. (1)(2)については、生で凍結後調理した試料と、調理後凍結した試料について調査した。(3)(4)については、生で凍結後調理した試料と調理後凍結した試料及び調理凍結後再び調理した試料について調査した。凍結貯蔵期間はいずれも2週間とした。

3. (1)ブリを生で凍結後焼いた試料と、焼いた後凍結した試料間では嗜好上の有意差は認められなかった。(2)

カレイを生で凍結後煮付けた試料と、煮付け後凍結した試料間には有意差は認められなかった。(3) タラの切身を生で凍結後フライした試料1と、フライして凍結した試料2、フライして凍結後再び油揚げした試料3では、試料3が0.1%有意で最も好まれ、試料1は5%有意で2位であった。(4) サバを生で凍結後立田揚げした試料1、立田揚げとしてから凍結した試料2、立田揚げを凍結後再び油揚げした試料3では試料1が1%有意で最も好まれた。各試料について、生菌数、pH、 $\text{NH}_3\text{-N}$ 量を測定したが、いずれも食品衛生的に問題となる試料は認められなかった。