

A-59 冷凍食品の解凍に関する研究(第2報)
—メルルーサーの水中解凍について—

大阪女学園短大 ○難波 敦子
梅本喜代子

1. 前報告に於て我々は、冷凍魚メルルーサーが集団給食施設で一番多く用いられていることを知り、その解凍法の中で空気中に放置した場合のことを報告した。今回は解凍法の中で一番多く利用されている水中での解凍をとりあげ、解凍時間と解凍時に滲出する成分としての全Nの定量及び味覚に及ぼす影響を調べた。

2. 春期と夏期について行った。500 ml の水道水中に 50g に調節したメルルーサーを投入し、温度変化を測定した。全Nのサンプルは一定時間終了後魚をとり出し、前回の方法で水切をした後、水溶液から採取した。味覚テストは、少し氷を感ずる点、解凍した点、その他の3点を取り前回の方法に従って行った。

3. 解凍時間は、春夏共 500 ml に対して魚を 150 g 投入まではあまり変らないが、それ以上魚の量を増すと解凍時間は春夏では大きく開く。

全Nの溶出は夏では 500 ml 水に 100 g の魚を入れた場合、春では 50 g の魚を入れた場合最大となり、それ以上投入の場合は減少した。

魚の全Nに対する溶出全Nの割合は、今回の条件で一番高かったのは、夏では 100g 60分で 11%、春では 50g 150分で 8% 程度であった。

味覚テストは、春では溶解する魚の量を一定にした場合時間による差はみられなかったが、夏では魚を水 500 ml に対し魚を 50 g 入れたものについては、解凍寸前のものが良いという結果を得た。