

A-30 あわびの食品学的研究(第4報) あわび肉コラーゲンの特性(その2)
平安女学院短大 ○高山直子 和歌山信愛女短大 小坂紀子
奈良女大 家政 遠藤金次 山本喜男

目的 筆者らは数年来、アワビ肉の化学的成分—特にその硬さについて研究してきた。前報では、アワビ肉の硬さは主としてコラーゲンに起因するものであることを明らかにし、更にその加熱中の変化の一部に言及した。今回は、アワビ肉コラーゲン加熱中の変化の現象を明らかにし、また実際に測定したアワビ肉の硬さとの関連を明らかにし、この研究を行なった。

方法 アワビ肉を0.1N-NaOHで繰り返し抽出し、その残渣を試料として、加熱による色素結合性の変化と、加熱中に発生するアルミニウム量を調べた。

一オ、レオロメータで、各時間加熱したアワビ肉のテクスチュアを測定した。

結果

① アワビ肉コラーゲンの酸性極性基数は加熱によって増大し、同時にアルミニウムの生成が認められた。この現象は、アミド結合の解裂によるものであると考えられる。

② アワビ肉の硬さは、加熱によって次第に減少することが認められた。