

A-47 冷凍食品の解凍に関する研究(第3報)  
大阪女子学園短大 ○難波敦子 神野澄子

目的 冷凍魚の解凍法には色々な方法があり、中でも水中解凍が一番多く用いられた。そこで我々は前回には春夏に於ける水中解凍について報告したが、今回は冬季についてとりあげた。冬季には水が冷たいため、水中解凍であつても思ふような解凍をすることが困難である。そこで我々は、水中解凍と同時に温湯を用いた場合についても行った。

方法 前回同様冷凍メルーサーを50gに切り、それを水道水(10℃)温湯(25℃、35℃)それぞれ500cc中に臭を一定量投入し、一定時間解凍を行った。その後濾しに浸出した全Nをキエルダール法により測定を行った。又味覚テストは、各々の条件下で、水に対し30%の臭を投入し解凍した臭をとり行った。

結果 解凍時間は、水道水では水に対する割合が40%になると100分を経過しても解凍出来ないが、水温が25℃では25分で、35℃では30分程度で解凍が行え、解凍時間が大きく短縮できた。浸出全Nの割合は、解凍時間50分程度までは25℃、35℃の間に大きな差はないが、それ以上に存ると温度が高い方が浸出割合は少し高くなる傾向を示した。又解凍出来た臭に於ける浸出割合は、各条件若あまり差がみられなかった。味覚テストでは、今回行ったものについては、あまり差のない結果を得た。