

A-50 冷凍食品の保存及び解凍時の鮮度及びドリップの関係について
東京家政大家政 ○蒼緑芳枝 前田屋子

目的、冷凍食品は現在ある一つのメーカーだけで400種以上それぞれの専門工場または協力工場毎日200万人分の製品がつくられているといわれている。これは一メーカーだけであつて現在冷凍食品の製造工場は非常に多い。したがつて市販されている数は多い。冷凍食品の特性は、とりたての魚や野菜類を船中や工場で急速冷凍し、またとりたての原料を加工処理し急速凍結し、冷凍したまま輸送また貯蔵されるので生の食品にくらべて鮮度が落ちる心配がないといわれている。またむだな可食部だけである。

手間ははぶける。むらのない品種が得られる。きわめて衛生的である。価格が安定している等の特性があるわけである。デパートの冷凍食品売場のフリーザーの中には数多くの冷凍食品がある。また一才魚屋の店をみると、こにも冷凍魚がある。私はこれらの冷凍食品が家庭婦人の手にあたり、そして調理されるまでには鮮度がどのような状態になっているかが、また解凍方法により、ドリップはどの程度増加するものか等を知りたい。方法としてある製造工場では、二種の魚と枝豆とパイナップルについて冷凍製造し保存条件を異にして -30°C — -38°C に3ヶ月保存し、保存期間中と解凍条件の差異により、魚類の鮮度試験(化学的試験)と枝豆、パイナップルについては、ビタミンCを追跡試験を行つてみた。

結果、魚類、枝豆、パイナップルは3ヶ月保存では特に変化はみられなかったが、解凍方法の差によつては稍差がみとめられた。またドリップも解凍方法の差異によつて差がみられた。なお市販品について同様試験を行つたので結果を報告する。