

A-113 冷凍食品の消化に関する研究(第2報)  
奈良教育大学 矢吹エキ

目的 最近冷凍食品が漸次需要を増加しているので、栄養消化等に関する検討をこゝろみ、鮮魚を用いて1ヶ月冷凍のもの3ヶ月冷凍のものを作つて人工消化実験を行ない46年度栄養食糧学会関西支部大会に於て発表した。今回は引きつゞき12ヶ月冷凍のものについて実験を行ない前記のものと比較検討したのでその結果を報告する。

方法 試料：奈良市販品の新鮮なマグイを確認の上購入した。購入期日は46年4月23日。魚体は凡そ27cm。鮮度良好であつた。試料調製：鮮魚はそのまゝ、冷凍のものは $-20^{\circ}\text{C}$ に保ち12ヶ月保存した。酵素はトリプシン。試料液は1%蛋白溶液。加熱の条件：生及び20分加熱のもの、2種類作製。消化温度 $37^{\circ}\text{C}$ 。消化時間は10分、3、24時間。実験：4ロシン検量線を作製して消化実験を行ない、660 $\mu$ に於ける吸光度を測定し、検量線によつて吸光度と4ロシン濃度との相関々係を求めて消化の状況を検討した...

結果 生のまゝのものが20分加熱したものより消化の状況が進んでいた。新鮮魚と比較すると生の場合も20分加熱の場合も消化の状況が進んでいた。このことは保存中に於ける魚体の組織変化を示すものであろうか。したがつて冷凍魚使用にあつては解凍の仕方、調理法に注意して味覚上からも栄養上からも損失のないように処理することが必要かと思われる。