

A-44 冷凍食品の解凍に関する研究(オ4報) 流水中での解凍について
大阪女子学園短大 難波敦子

目的 コールドチェーンの発達と共に私運家庭に於ても種々な冷凍食品を用いることが出来るようになって来たが、私は先に、特に冷凍食品をよく用いる集団給食施設に於て調査した結果、メルルーサーが一番多く用いられている結果を得た。そこでこの魚を用いて、出来るだけ種々な解凍法を行い、栄養分の損失が少く、美味であり、かつ能率的な解凍法をみつきたいと一連の実験を行つて来た。今回は、先の調査中解凍方法で一番多か、た水中解凍について検討した。水中解凍の方法にも溜水の中に入れる場合と、流水中に入れる場合がある。前者については先に報告したので、今回は流水中に於ける解凍について検討したので報告する。

方法 1Lビーカーの下端に水流計を設置した水道管を直結し、流水量を一定とし、下から上へ流れる方法をとった。今回は、流水量を同一にし、魚の量を変えた場合について検討した。サニフルは、一条件50gの切身4コ(200g)の魚を用いて解凍を行い、終了と同時にミキサーにかけ、よくつぶした。その一部を魚の中で一番損失されやすいと考えられる全Nの定量に用いた、全Nの定量はキエルカール法を用いた。又同時に解凍時間と水の温度との関係についても調べた。今回の水温は、30℃±1である。結果 解凍時間は、水に対する魚の量が異っても、だいたい同時期であり、これは、夏の溜水の中で解凍した場合とほとんど変わらない時間であった。全Nの損失は、解凍と同時に始まり、30分程度で一定量損失すると、それ以上の時間の経過にしたがう損失量は、あまり大きくなる傾向を示した。