

A-102 魚肉の性状に及ぼす清酒の影響⁶について
大妻女大家政 ○井上美恵子 下村道子 山崎清子

目的 魚の調理には清酒がよく用いられるが、魚肉の性状に及ぼす影響についての調理学的研究は寡聞である。そこで、魚に清酒を加えて加熱した場合のテクスチャー及びおいの変化を知るために本実験を行った。

方法 冷凍さわらフィレを冷蔵庫内(5℃)で1時間解凍した後、切身にしてシャーレに入れ、これに、①食塩、②食塩+エタノール15%水溶液、③食塩+焼酎(アルコール分15%に調製)、④食塩+清酒(アルコール度15度)、⑤食塩+15分間加熱した煮切酒(アルコール度9度)、⑥食塩+7分間加熱した後8分間アルコールを燃やした煮切酒(アルコール度4度)の6群の調味液を加え、それぞれ30分間浸漬した。これらを蒸気のたった蒸器に入れて10分間蒸した後、取り出し10分間置いてからシャーレの蓋をして20分間置いた。それぞれの試料について、重量の測定、浸漬した調味液及び蒸汁中への溶出たんぱく質量、魚肉中の食塩濃度を測定した。また、テクスチュロメーターによりテクスチャーの測定、ガスクロマトグラムにより成分の分析をし、あわせて官能検査も行った。

結果 調味液への溶出たんぱく質量は浸漬しただけのものでは②が最も多く、加熱後はいずれもほとんど変らなかった。テクスチュロメーターによる測定では、硬さの値は②が高く、⑤、⑥が低かった。ガスクロマトグラムには①~④の間に差がみられた。官能検査では①と②、①と④、②と④とに有意差が認められたが、④と⑥の間には有意差は認められなかった。