

A-106 牛肉スープストックの溶出成分の検討 (牛肉使用量と加熱時間について)

長野県短大 ○三田コト お茶の水女大家政 喜友名節子・吉松藤子

目的 スープストック中に溶出する成分のうち肉に由来するものは、エキス分・無機質・たんぱく質の一部・脂肪などであり、これらの成分の溶出は、だし材料の品質・使用量・材料を加えるときの水温・加熱前の浸水時間・肉の形態・加熱時間などによって影響をうけるといわれている。本実験では、牛肉の使用量別および加熱時間別に、ストック中へ溶出する成分について調べることを目的とした。

方法 ストックの材料は市販の牛肉の肩の部分をもつ1個20gの角切りにして用いた。使用量別では、水100 ml に対して牛肉1個・2個・3個・4個・5個の5種類とし、210分加熱してストックを取った。加熱時間別では、水100 ml に対して上記の肉2個を用い、加熱時間60・120・180・240・300分の5種類のストックを取った。これらのストックを試料として、pH・乾燥重量・酸度・全窒素量・フェルモール態窒素量・各種有機酸量・5'-リボヌクレオチドの含量等を測定した。

結果 pHについては肉使用量が水の60%までは、使用量の増加につれて僅かに低くなるが80・100%では差がほとんど見られず、加熱時間別の差もはっきりしなかった。乾燥重量・酸度・全窒素量・フェルモール態窒素量については、肉使用量とともに増加することが認められ、加熱時間別では時間とともに増加することが認められた。有機酸については、乳酸・ピログルタミン酸・コハク酸等が溶出しており、肉使用量別では増加のしかたに差が認められたが、加熱時間別では著しい差は認められなかった。5'-AMP, 5'-IMPについては使用量の増加につれて多く溶出するが時間別では長時間が必ずしも多くはない。