

中堅酢店研 正井博之 ◦ 柴田邦彦 菅野幸一
東大農化 蓑田泰治

目的 昔より、魚の調理方法の一つに、酢洗いといって魚の“生ぐさみ、ぬめりとり”という方法があった。これは、魚を料理する前に食酢を用いて洗うことであるが、食酢が魚体表面のぬめりを溶かし、くさみ原因物質を除去する作用をたくみに利用したものである。また魚を酢洗いするとその保存性が向上するこゝが知られている。本研究では魚の保存性向上効果に着目し、官能的、微生物学的、化学的方法でその効果を確認しようとした。

方法 1. 官能的方法としては、①外観、②触感、③風味。2. 微生物学的方法としては、①生菌数、②大腸菌群。3. 化学的方法としては、①揮発性塩基態窒素量(VBN)、②トリメチルアミン態窒素量(TMA-N)、③ジメチルアミン態窒素量(DMA-N)、④エタノール生成量、⑤pHの推移、⑥ヒスタミン生成量、⑦K値の推移(ATP関連化合物の推移)などを用いた。

結果 1. 官能的方法によれば酢洗い直後では対照がよいが、保存日数が経過するにつれて逆に酢洗いがよかった。2. 微生物学的方法によれば明らかに対照に比べ酢洗いによる殺菌効果、静菌効果が認められた。3. 化学的方法によれば、DMA-N、エタノール生成量、pH、K値の推移は対照と比べ大きな差は認められなかった。VBN、TMA-N、ヒスタミン生成量は対照が経日的に増加したのに対し、酢洗いはわずかな増加傾向しか示さず、酢洗いによる魚体保存効果が認められた。