

A-11 魚肉における食塩の浸透について—魚の種類による相違—
静岡女大家政 上柳富美子

目的 魚肉調理におけるふり塩について、魚の種類の違いによって魚肉への食塩の浸透速度がどのように異なるかを知らるために、タラ、タイ、タチウオ、アジ、カツオ、サバの6種類について実験を行ない検討した。

方法 試料魚は三枚におろし、背身の中心部を1cmの厚さで 12cm^2 の直方体に調整した。食塩浸透における皮部の影響をみるために魚肉重量の2%の食塩を皮を上にした場合と、身を上にした場合の2通りにふり、経過時間ごと(5分、15分、30分)に、魚肉に浸透した塩分を硝酸銀滴定法によって測定した。また魚肉内に浸透した食塩の拡散状態をみるために、経過時間ごと(30分、60分)に試料の厚さを二等分して、下半分に吸塩している塩分量を測定した。なお、試料の水分含有量と脂肪含有量を定量し、あわせて魚肉組織の顕微鏡観察を行なった。

結果 肉質部に塩をふったものは、タラとタイの塩分浸透量が多く、ついでタチウオとアジで、カツオとサバは少なかった。皮部からふり塩したものととの相違をみると、タラはあまり差がなかったが他の魚は皮部がかなり食塩の浸透を妨げていることが認められた。次に魚肉の下半分に達した吸塩量をみると、タラとタイは浸透速度がはやく、ふり塩30分経過のもので、全浸透量の約 $\frac{1}{4}$ 吸塩しているが、タチウオとサバの浸透速度はおそく、全浸透量の $\frac{1}{10}$ 程度の吸塩であった。以上の結果を魚肉の脂肪含有量との関係においてみると、脂肪の少ない魚は浸透しやすく、脂肪の多い魚は浸透しにくいことがわかったが、この他に魚肉の組織構造も食塩の浸透に影響することが認められた。