

調味料の食品への浸透に関する研究（第4報）イカ切り身をしょう油と食塩水に浸漬した場合の比較

大阪女子学園短大 ○高田修代 広瀬泰子 藤原耕三

目的 ササミやマグロ切り身をしょう油に浸せきした場合と、同濃度の食塩水に浸せきした場合とでは試料の食塩含量や水分含量に差異のあることが先の研究で明らかになった。今回はムラサキイカの切身で同様の検討を行った。

方法 冷凍ムラサキイカを解凍し、 1.5×1.5 cmに切り、この切り身/5個（約3.8g）をしょう油及び同濃度の食塩水50 mlに所定時間浸せきし、浸せき前後の試料と浸せき液の重量、食塩含量、水分含量、窒素成分等を測定した。食塩の定量は硝酸銀滴定法によった。水分の定量は常法の乾燥法によった。全窒素の定量はキエルダール法により行った。

結果 市販しょう油及びそれと同濃度の食塩水にムラサキイカの切り身を浸せきすると、時間の経過にともなって試料中の食塩含量は増加するが、同一時間浸せきした場合の比較では、試料中の食塩含量は明らかにしょう油に浸せきするよりも同濃度の食塩水に浸せきする方が高かった。たとえば、しょう油に5分間浸せきした試料の食塩量は $9.5\text{g}/100\text{g}$ 程度であったが食塩水に浸せきしたものは $13\text{g}/100\text{g}$ 以上であった。反対に、浸せき液中に残存する食塩含量はしょう油の方が多かった。浸せき後の試料の水分はしょう油に浸せきした場合も食塩水に浸せきした場合も減少したが、しょう油に浸せきした場合の方がより減少した。これらの傾向はササミ、マグロ切り身を試料とした場合と同様であった。試料を食塩水に浸せきした場合には浸せき液中の全窒素が増加し、先の条件で30分浸せきした食塩水中には $100\text{mg}/100\text{g}$ 以上の全窒素が定量された。