

A 127 魚肉調理における調味料の影響 一しょうゆ漬に生姜汁を用いた場合—
大妻女大家政 下村道子 ○下坂智恵 神谷康子

目的 魚肉をしょうゆ漬にする場合の漬け込み日数と漬け汁の違いによる魚肉の性状の変化、食味の違いについては前報で報告した。今回は3日間しょうゆに漬けたものについて、更に漬け汁に生姜汁を用いた場合の魚肉の性状の変化、および魚肉中のたんぱく質の変化について調べた。

方法 試料は冷凍のバショウカジキステーキを冷蔵庫内(5°C)で14時間解凍した後、厚さ1.5cmの切り身にした。漬け込み用しょうゆ(漬け汁)は、①しょうゆ、②しょうゆ+生姜汁、③しょうゆ+加熱した生姜汁、④食塩水の4種類で、しょうゆの量は魚肉に對して10%にし、生姜汁は魚肉の3%、食塩水はしょうゆと同濃度の食塩を含む18%の食塩水でしょうゆと同量用いた。魚肉をジャーレに入れ漬け汁を加えて漬け込み、冷蔵庫(5°C)に3日間保存した。魚肉の重量、水分、pH、食塩濃度を測定し、ガス超高速レンジで230°Cで6分加熱し、テクスチュロメーターにより硬さを測定した。更に漬け込み後の生魚肉、加熱魚肉の水溶性窒素、0.2M T.C.A.可溶性窒素の測定をし、筋原繊維の切れやすさを見るために、Cell fragilityの測定を行った。

結果 1. 魚肉の重量は①~④のいずれの漬け汁においても、漬け汁を吸収し増加した。2. 加熱魚肉の硬さの値は、②が最も低く、①と③、③と④の間に有意差があった。3. ④の生姜汁を加えた魚肉中の水溶性窒素、0.2M T.C.A.可溶性窒素は、他の試料にくらべ増加が認められた。4. Cell fragilityの測定では、生姜汁を加えることにより筋原繊維が切れやすくなった。