

A 117

煮干し(だし)に關する研究—調製条件が嗜好性及び溶出成分に及ぼす影響
 水野水七 大塚政 〇 吉田美佳 畑江節子 島田淳子

目的 肌獲性海産魚であるいわしを用いる煮干しは、近年その消費が減少しているが、煮干し(だし)は独特の風味を持つことからもっと見直されるべきであると考之る。そこで、煮干し(だし)について、1)嗜好性の高い調製条件を探索する。2)調製条件による溶出成分の違いを検討する。3)嗜好性と溶出成分との関連を明らかにする。以上のことを目的として本実験を行った。

方法 体長約5cmの片口いわし煮干し(上級)を3%用い浸水時間(0, 30, 60, 120分)、沸騰継続時間(1, 5, 10, 15, 30分)を組みあわせてだし汁を調製した。官能検査(三点嗜好試験法)を行い、最適浸水時間及び沸騰継続時間を検討した。さらに、だし汁中のイキス分、総窒素量、酸度、遊離アミノ酸及びオリゴペプチド態アミノ酸量、5'-IMP及び5'-AMP量(HPLC)、Ca, Mg(原子吸光分析)を定量した。

結果 官能検査より、30分浸水1分沸騰、あるいは0分浸水10分沸騰を嗜好性の高いだし汁が得られ、それ以上の浸水あるいは沸騰継続の必要性は無いと判断された。だし汁中のイキス分、総窒素量、酸度、Ca量は官能検査の結果にかかわらず沸騰継続時間とともに増加し、イキス分および総窒素量は浸水時間の増加によっても増加した。5'-IMP量は沸騰継続時間は10~15分まで、浸水時間は60分まで増加しその復権はいと行った。この結果は官能検査の結果と対応しており、5'-IMPはだし汁の呈味性に重要であることが示唆された。しかし、嗜好性に差がみられたIMP濃度は純品を用いた官能検査に依りその差が識別できなかったことから呈味性にはIMP以外の成分の影響が大きいと考之られた。