

〈目的〉

食味や栄養的にも優れた特性をもち、しかも安価であるという利点から近年の食生活における鶏肉の使用頻度は極めて高い。一般に鶏肉は他の肉に比べて柔らかいが調理方法によっては、身が締り、硬くパサつく傾向がある。演者は中国料理の「白切鶏」の独特な柔らかさが骨付きのまま蒸すという調理方法がとられていることに注目し、骨の有無が柔らかさに及ぼす影響を蒸し加熱により検討した。

〈方法〉

ブロイラーの同一屠体より採取した一對の胸筋肉及び腿筋肉を試料とした。片方は骨を除き、片方は骨付きとして沸騰中の中華セイロで20分間蒸した。30分放置後、重量減少率、面積収縮率、ドリップ量、硬さ、総コラーゲン量、AMP及びIMP量の各々の項目について理化学的測定を行い、併せて官能検査を行った。

〈結果〉

(1) 重量減少率及び面積収縮率は、共に骨付き調理肉の方が有意に小さかった。(2) テラスチエロメーターによる硬さの測定値は、骨付き調理肉に比べ骨なし調理肉の方が高い傾向にあった。(3) 総コラーゲン量は、骨付き調理肉に比べ骨なし調理肉の方が有意に多かった。(4) AMP及びIMP量については、殆んど差がみられなかった。(5) 官能検査においては、わずかながら差がみられた。