

目的 ハム・ソーセージは、本来くん煙食品で肉の保存を目的として作られているが、現在は、くん煙特有の好ましい香味を利用していかに風味よく美味しい製品を作るのを目指している。本実験では、生ハムに引き続き、くん煙法とボイル法の2つの方法でソーセージを作成し、その成分と物性及び嗜好面について検討した。

方法 豚もも肉を2度挽きして、一定量の香辛料を加え腸詰にした。その際油脂添加、でんぷん添加、油脂及びでんぷん添加の4種類のソーセージを作成し、1グループはくん煙機を用いて、くん煙した。他の3グループはボイルした。これら試料の色調は測色色差計で、物性はレオメーターで、粗脂肪、粗蛋白質、水分、塩分は常法で測定し、合せて官能検査(順位法)により味覚効果をも調べ、両者のグループの相違を比較検討した。

結果 くん煙ソーセージとボイルソーセージの色調の差は見られなかったが、両者とも作成直後に比べ5日経過すると赤味度が増したがその後低下した。硬さは、ボイル法に比べ、くん煙ソーセージが高い値を示した。中でも油脂添加ソーセージが最も高い値であった。脂肪はくん煙ソーセージに比べボイルソーセージが最も油脂量は少なく、中でもでんぷん添加の、13.1/100gと低かった。蛋白質量は、100gあたり15~20gの範囲にであった。水分量は、くん煙ソーセージが低い値を示し中でも油脂添加の最も低かった。塩分量は、くん煙ソーセージは、100g中3.5~4.5gであったがボイルソーセージは1.4~2.2gと低値を示した。官能検査の結果によると油脂及びでんぷん添加のくん煙ソーセージが最も好まれた。