

超音波照射の食品への利用効果(第5報)

- 鶏肝臓の清酒粕漬に関する研究 -

福山女学園大家政 ○木村友子 福谷洋子 加賀谷みえ子 小杉信文

目的 肝臓は特有な味覚, 臭気, 感触などから敬遠されがちのため酒粕漬加工して食べやすくする目的で探求している。その際, 酒粕の熟成効果を調べるため超音波洗浄後の鶏肝臓を熟成酒粕(新酒粕を 30°C -30日間保存したもの)と新酒粕にそれぞれ14日間漬込み, 漬込み期間中の食味と性状変化について比較検討した。

方法 試料は超音波照射洗浄後の鶏肝臓をガーゼで包み, 各酒粕床(新酒粕又は熟成酒粕各々50%, 清酒32%, 砂糖15%, 食塩3%を混和)に漬け 5°C 冷蔵庫内に, 1, 3, 7, 10, 14日間保存した。各酒粕漬はガス高速レンジ 200°C -12分間焙焼した。測定は水分(105°C 常圧加熱乾燥法), 粗蛋白質(ケルダール法), 全アミノ酸と遊離アミノ酸(アミノ酸自動分析計), 還元糖(ソモギー変法), アルコール量(酸化法), 食塩(食塩濃度計), pH(ガラス電極pHメーター)テクスチャー(クリープメーター), 官能検査など行った。

結果 1 鶏肝臓は酒粕漬することにより水分, 重量, pHは低下傾向を示し, 食塩濃度, 還元糖, アルコール量, 蛋白質は漸増した。熟成酒粕漬は新酒粕漬に比し, 還元糖量, アルコール量, 蛋白質が若干上回る傾向にあり, 特に7日漬でのアミノ酸の遊離率は熟成酒粕漬の方が顕著に高い。2 物性値の変化では, 硬さは両酒粕漬の差は極めて僅少であったが, 凝集性やガム性は熟成酒粕漬の方がやゝ大きい傾向を示した。3 官能検査では, 最適漬込み期間は新・熟成酒粕漬ともに7日漬が, 風味があり総合的な良さの点で有意に好まれる判定であった。また7日漬では, 熟成酒粕漬の方が新酒粕漬に比べ, 色, 硬さ, 舌ざわり, におい, 味が良く, 総合的に極めて良好な成績であった。