

## 産卵回帰したシロザケを原料に用いたムースの物性と食味について

三輪里子\* 飯田文子\* 松田由美子\*\*

(\* 日本女大 \*\* 水産庁中央水研)

〔目的〕産卵期に川に遡行するサケは体側に婚姻色が現れ、この模様からブナザケと呼ばれている。ブナ化の程度が進むにつれ肉色は白っぽくなり、脂質が減少し、水分が多くなり、味が落ち、価値が半減するといわれている。そこでブナザケの付加価値向上を目的として、ムースに調製した際の物性と食味について検討した。

〔試料および方法〕青森県の沖合ならびに川に遡行中の雌雄のシロザケ(ブナ毛)計4種と対照として同沖合の雌のシロザケ(銀毛)を入手し原料とした。これらについては一般成分およびアスタキサンチン量を測定した。試料のムースはブナ毛および銀毛のすり身50%:生クリーム40%:全卵10%に食塩を全重量の1%混合し調製した。これら試料を直径25mm高さ18mmの円柱に成型しレオナ-RE-3305を用いて破断およびテクスチャー測定を行った。官能検査はつり合い不完備型計画による評点法を用いて嗜好型検査をパネル60名で行った。

〔結果〕一般成分では、海および河ブナ毛の水分含量が対照の銀毛より有意に高く、また河ブナ毛の粗タンパク質量が有意に低かったが、その他の成分では試料間の含量差は小さかった。アスタキサンチン量は対照および海ブナ毛雄が他に比べ高かった。調製したムースの物性ではテクスチャー測定の結果、海ブナ毛雌のかたさが他に比べ有意に低く、一方、凝集性は高かった。官能検査でも同海ブナ毛雌が、風味、総合評価が他より若干好まれた。また重回帰分析の結果、総合評価に寄与する因子は風味、続いてかたさ、なめらかさの順であることがわかった。物性および食味を指標にして評価した結果ムース原料としてブナザケは対照と遜色がなかった。