

ムース原料に適する魚種の検討

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] 魚の“テリーヌ”のベースになる魚肉ムースの原料に適する魚種は何か、家庭で入手可能な魚種の中から5種の魚介を選定し、ムースを調製し、その物性と嗜好因子から検討することとした。

[方法] 供試魚はシロサケ、ホタテ貝柱、マアジ、シログチ、マダラの5種である。魚は3枚に卸し、およそ200gの均質な魚介肉となるように組み合わせた後、-40℃のストッカー内にならべて凍結し、そのまま凍蔵し、実験時に解凍して用いた。ムース試料は魚介すり身50%、生クリーム40%、全卵10%に食塩を全重量の1%混合し調製後、直径25mm、高さ18mmの円柱になるように成型した。レオナーRE-3305を用いて試料ムースの破断およびテクスチャー測定を行った。官能検査は、5点評点法を用い識別型および嗜好型検査を48名のパネルで行った。また、供試魚肉の一般成分を常法により測定した。

[結果] タラ肉は冷凍変性によると思われるが、フードプロセッサーで磨砕できず、ムースの調製が不能であったため、その他の4魚種のムースについて行った。物性ならびに官能検査では魚肉ムース間で魚種による大きな相違がみられた。すなわち、グチムースの性状はサケムースのそれに近く比較的やわらかくしなやかで呈味もよく好まれたが、ホタテ貝柱ムースは4魚種の中では最もやわらかく崩れ易かった。一方、アジムースはサケムースよりもかたく割れ易い性状を示した。これは水分含有量がタラ、ホタテ貝柱で高く、アジで最も低かったことによると考えられる。総合評価においてもサケ、グチのムースが最も好まれた。おいしさに最も寄与する因子は呈味、次いで、かたさであった。