

## 官能検査による冷凍食品の解凍条件について

○武藤政美\* 嶋村 孝\* 堀口恵子\* 坂本圭久\*\*

(\*明和女短大、\*\*サンデン(株))

【目的】弁当のおかずとしてよく利用される冷凍食品は、家庭では一般に電子レンジにより簡単な設定で解凍・加熱できる。しかし、電子レンジは大量処理に適さないため、集団給食施設などでは解凍や加熱のできる温蔵庫の利用が期待される。そこで、これらの機能を備えた加熱温蔵庫を用いて各食品に適した解凍条件(温度、時間など)を検討するため、種々の条件で解凍した食品の品質を官能検査によって評価した。

【方法】試料：冷凍食品のコロッケ、ギョウザ、メンチカツ、トンカツ、鶏唐揚げ。  
解凍方法：電子レンジでは所定の方法で解凍し、これを対照区とした。加熱温蔵庫では急速解凍・加熱した後食品に応じ70, 80, 90℃いずれかの温度で90, 120, 180分間の温蔵時間を設定した。また場合により解凍用のトレイに油除去用のペーパータオルを敷いた。

官能検査：1996年5月～1997年7月の期間、パネル選定テストで選ばれた本学学生20名をパネルとし、シェッフエの一対比較法により検定した。

【結果と考察】食品別ではギョウザがいずれの条件でも電子レンジによる解凍・加熱が有意に好まれた。温度設定については牛肉コロッケと鶏唐揚げを70℃で温蔵した場合、電子レンジが有意に好まれたが80℃, 90℃ではギョウザを除き「におい」以外の評価でいずれも有意差がないか加熱温蔵庫が好まれた。温蔵時間の評価は食品により異なっていた。また油除去シートの使用によりトンカツ、メンチカツは「味」あるいは「外観」で有意に好まれた。したがって、加熱温蔵庫では揚げ物の場合、80～90℃で90分間温蔵し油除去シートを使用すれば「におい」の問題を除いて効果的な利用が望めると考えられる。