

貯蔵（塩蔵および氷蔵）中におけるマサバエキス成分の変化

○塩田二三子* 豊原容子* 村田道代**

(*華頂短大 **奈良教育大)

目的 サバは古くからわが国において食材として広く利用されてきた魚である。「サバの生き腐れ」といわれるように鮮度低下が速い魚として知られており、生をそのまま刺身として食すことは稀で、塩漬けたものをさらに酢漬けにしてから食されることが多い。そこで塩蔵および氷蔵したマサバそれぞれの呈味成分について、ATP-関連化合物および遊離アミノ酸 (FAA) を中心にその含量の経時変化を検討した。

方法 即殺したマサバを三枚におろし、半身ずつを塩蔵および氷蔵にし、それぞれ 10 日間貯蔵した。その背部の普通肉を採取して ATP-関連化合物および FAA の含量を測定し、経時変化をみた。

結果 マサバの塩蔵、氷蔵のどちらにおいても、刺身として食されている魚の氷蔵に比べて IMP の分解速度が速かった。FAA については、赤身魚全般に見られるとおりその大部分をヒスチジンがしめていたが、貯蔵初期から減少傾向を示した。その他の遊離アミノ酸についてはその含量は少ないが、全体的に増加傾向であった。タイやヒラメ、ハマチでは氷蔵中の FAA にほとんど変化がみられないことから、サバは筋肉が不安定な状態にあり鮮度低下の速い魚であるといえる。塩蔵と氷蔵を比較した場合、両者に顕著な差は認められなかったが、ATP-関連化合物の分解がわずかではあるが氷蔵よりも塩蔵の方が遅く、また貯蔵後期になると K 値は氷蔵よりも塩蔵が低い値を示した。