

4. 5'-リボヌクレオタイドナトリウムの調理学的 研究 (第2報)

各種煮出し汁との比較

武田薬品工業株式会社

豊田 昌
○沢田 祐子
藤田 典子

1. 著者等は 5'-リボヌクレオタイドナトリウム (以下リボタイドと略称) の研究の一環としてリボタイド 8% とグルタミン酸ソーダ 92% との混合物である総合調味料について調理学的研究を行なっている。この総合調味料の使用量については第1報で報告したが、本実験では天然物であるかつお節、煮干、昆布等を用いた煮出し汁及びこれらにグルタミン酸ソーダを併用した煮出し汁と、総合調味料を適当と認められた量 (第1報で報告) 使用した出し汁とを比較検討した。

2. 試料はかつお節を 2% 使用したみそ汁及びこれにグルタミン酸ソーダ 0.05% を加えたみそ汁すまし汁、煮干を 2% 使用したみそ汁及びこれにグルタミン酸ソーダ 0.05% を加えたもの等で、これらと総合調味料を 0.05% 使用したみそ汁、すまし汁とを、主として一対比較法により官能検査を行なった。またグルタミン酸ソーダのみとの比較を数種の調理について行なった。

3. 実験の結果によると、リボタイド混合の総合調味料を 0.05% 使用したものはかつお節又は煮干をそれぞれ 2% 使用したものより旨味が濃く、これらとグルタミン酸ソーダを併用したものとはほぼ同程度の旨味を有することが認められたが、すまし汁の場合は匂いの点を考慮に入れるとかつお節と総合調味料を併用した方が適當であることがわかった。