

愛知大学短大 ○渥美 令子
今泉 広子

1. 鶏肉の水で抽出されうる成分の加熱前後のアミノ酸とその関連物質・糖類を定量し、肉類を加熱調理したときの味や風味に関係ある物質の変化について検討した。また、鶏骨より熱水で抽出される窒素化合物・糖類の変化を経時的に追跡した。

2. 試料は新鮮な市販鶏肉と鶏骨を用いた。試料 A; 挽き肉を冷水で抽出し、透析・濃縮した。試料 B; 試料 A を沸騰水溶液中で 1 時間加熱した。試料 C; 丸肉を沸騰水中で 1 時間加熱抽出し、透析・濃縮した。試料 D; 鶏骨を沸騰水中で 1 時間 (D-1), 3 時間 (D-2), 6 時間 (D-3) 加熱し試料液とした。各試料について、全窒素・アミノ酸とその関連物質 (Beckman 120B アミノ酸分析計), 全炭水化物 (Phenol-H₂SO₄ 法), 還元糖 (Somogyi-Nelson 法), 全リボース (Orcinol 法) を用いて定量した。

3. 肉抽出物; 全窒素は, 試料 C が, A・B より多い。アミノ酸およびその関連物質は, 総和で B が A よりわずかに多く, C は A の約 1.4 倍であった。全糖は, B は A の 22% 減, C は A の約 2.3 倍となった。還元糖は, 加熱により増加した。骨抽出物; 時間経過に従って全窒素は増加したが, 抽出液を透析した試料中の全窒素の変化は, ほとんどない。全炭水化物・還元糖・全リボースも時間経過に従って増加するが, 全リボースの全炭水化物に占める%は減少する傾向にあった。