

なお二度取りの場合は、各成分の溶出率は幾分低下するようである。

A-23 スープストックの旨味成分に関する研究 卵白で澄ませることによる成分変化

お茶の水女子大 ○吉松 藤子
長谷川恵美子
長谷川紀子

1. コンソメを作る場合にスープストックを澄ませる目的で卵白を用いることがある。卵白の使用によって旨味成分の溶出がどのような影響をうけるかを明らかにするために本実験を取りあげた。なお卵白を用いないで、ストックを二度取りした場合の旨味成分の溶出についても報告する。

2. 牛脛肉を用い使用量は20%、卵白の使用量は常法に従い仕上りスープストックの3%にした。①角切りの肉で取ったストックに、卵白を加えて澄ませた場合、②ひき肉にはじめから卵白を加えて取った場合、③はじめ角切りの肉でストックを取り、これに薄切りの肉と卵白を加えて二度取りした場合、以上の3条件下でストックを取り試料とした。各試料につき総N、塩基態N、アミノ態N、5'-リボヌクレオチド、コハク酸、乳酸の量を測定した。

3. 実験条件①では総N以外は卵白を用いた方がやや溶出量の少ないことを認めた。②、③では成分によっては、卵白を用いた方がやや溶出量の増したものがある。