

と熟成度とストックの澄明度との相関関係を明らかにしようとして次のような実験を行った。

2. 試料はいずれも、屠殺、解体直後の黒色和牛（食肉用牛）のすね肉を用い、屠殺5時間後より順次に（約24時間毎に）種々の条件にてストックをとり、水質検査用の濁度計のガラス管の下に一定の活字板をおき、その活字の判読出来る点をストックの透視度として測定し、また、光電光度計を用いて、その透過率をも測定して、ストックの澄明度を表わす数値とした。その間試料は0.1~0.9°Cの熟成室に保管し、恒温を保つようにした。

3. その結果、常法によっても牛すね肉の熟成度によりストックの透視度並びに透過率に高低のある時期のあることなどが推定された。

## A—2 牛すね肉の熟成度とスープストックの澄明度との関係について（第1報）

米沢女短大 ○高垣 順子  
鈴木 和子

1. 一般に澄明なスープストック（以下ストック）というをとる際には、穏かな加熱が重要な条件の一つとされている。本研究では、常法に反し、強い沸とうを続けながらストックをとっても澄んだストックの得られる時のあることに気づき、まず第一段階として、牛すね肉