

A—66 ニンニクの利用に関する研究（第2報）
—マトン臭気のニンニクおよび他の香
辛料による陰ペイ—

大阪市大家政 ○平田 久子
渡辺 正

1. 近来牛肉の異常な値上りのため、脂肪分の多いブタ肉とニワトリの肉に需要が集中してきている。しかしブタ肉はその多脂肪性のため、余り好まぬ人も多いし、ニワトリの肉もその特臭のため嫌われる。この点羊肉は特異の臭気を有するが、世界的にみて輸出してくれる可能性のすこぶる多い食肉である。ただその特異の臭気のため、この肉を多食する地方でも各種の香辛料でこの特臭を陰ペイするのに苦勞している。著者らはニンニク臭の陰ペイに関して研究している間にこれは他の香辛料と併用すると、羊肉臭を陰ペイし更にニンニクの臭も消えることが判明した。

2. ニンニク酒の製法は第1報でのべた通りでニンニクを磨碎し30%アルコールにとかし、上澄液を用いた。

これに各種香辛料（主にエキスおよび粉末）をとかし、市販の羊肉を浸漬した。マトン臭・ニンニク臭・全体の風味を5点法で採点し、更にフライパンで焙焼して風味その他を採点した。

3. 羊肉は大部分輸入品であるにもかかわらず、マトン臭がすくなくたやすくニンニクその他の使用によって特異の臭気を陰ペイすることが可能で、羊肉臭を付与するため冷蔵庫に2～3日放置し、ニオイのついたものを、そのまま、または酢で洗いニンニク酒＋香辛料で悪臭の陰ペイを試みた。結果はほぼ新鮮肉と同様であった。酢で NH_3 および塩基性アミンを中和洗浄したものは新鮮肉と全く変らなかつた。