

A-91 魚肉のカルシウム強化について

女子栄養大 ○松浦 宏之
原 万喜子

1. 魚肉の灰分の反応は酸性で、Ca と P の比率もよくない。この状態はカルシウム強化によって是正されるものか、どうか実験してみた。

2. 体長 20cm 内外のマアジの内臓とエラを除いたあと、魚体重量の 1.2 倍の 20% 食塩溶液および混合溶液 (20% 食塩溶液にその重量の 5% に相当する乳酸カルシウムを添加) に 1 週間浸漬した。

3. 1. 試料の酸度は生アジ (試料 1) -4.4, 20% 食塩溶液浸漬試料 (試料 2) -5.5, 混合溶液浸漬試料 (試料 3) +3.3 となった。

2. Ca/P 値はそれぞれ, 0.18, 0.36, 2.22 となった。

3. 試料 2, 3 を流水中で脱塩し, 食塩量 6% 内外とした場合の酸度は, -4.5, +2.6 Ca/P 値は 0.37, 1.87 であった。

4. 試料 2, 3 の 2 点嗜好試験によれば, 両試料間の「おいしさ」には有意の差はなかったが, えぐみ, 苦み, 渋みを感じることに於いて試料 2 は 5% 有意, 試料 3 は 0.1% 有意であった。