

中、食酢との味覚に影響の大きいと思われる脂肪との関連性を、エーテル抽出の粗脂肪量および、脂肪分布形態から見、鮮度の変化は、揮発性塩基態窒素生成量で示し、アミノ酸量はホルモル法により測定、同時に味覚テストも行なった。本研究は第1報として、これらの測定結果により、調理上の諸条件の関連性について報告する。

A-92 魚類の塩しめと食酢の浸透について (1)

四国女短大 ○齊藤千鶴子
広島三原高 渡辺 敏好
福山女短大 藤山 和恵

1. 魚を酢のものに調理する場合、食酢につける前処理として一般に塩でしめるが、このときの塩の濃度、放置時間は、魚の種類、鮮度嗜好などによって左右される。前処理の条件は食酢の浸透に影響し、味覚に関係する。これら諸条件の間に、関連性を見いだそうとした。

2・3. 材料は瀬戸内海近海産の新鮮な魚、数種を選んで、実生活で多く用いられる方法により、塩の濃度、放置時間、食酢の浸漬時間を数段階組合せて酢のものに調理した。この間、前処理による重量の変化、食酢の浸透量、魚の部位差、鮮度、アミノ酸量を、魚肉および浸漬後の食酢について測定した。すなわち、浸透量は中和滴定法で酢酸換算の酸量で示し、部位差は、魚肉成分