

A-43 各種保存条件による魚類の鮮度変化に関する化学的研究 (第2報)

戸板女短大 ○藤野富士代
渡辺 裕子

1. 魚類の鮮度変化については古くから細菌学的、化学的、又組織学的変化などその研究も多い。演者等はあじを用い主として化学的方法によって、その鮮度変化を追究した。即ち恒温恒湿下、また湿度変化に伴う鮮度変化をあきらかにする目的で温度を一定のまま湿度を半減させた場合、また活魚と市販品との比較検討などを行う目的で実験を行った。

2. 揮発性塩基態窒素、pH 測定、及び蛍光度の各々その経時的変化を測定した。保存条件は温度 26.5°C 、湿度80%、及び温度条件はそのままにし、湿度43%及び低温保存条件は、 5°C とした。

3. 高湿、低湿両者を比較検討した結果両者の間に僅かに差が認められた。又高温貯蔵の場合内臓のあるものは15時間より腐敗の初期を示し、20時間を経過したものは、いずれの実験区でも腐敗の段階に入った。これらの傾向は活魚を用いた場合でも、ほぼ同様な傾向を示した。低温貯蔵の場合変化はほとんど認められなかった。pHについては高温貯蔵では15時間附近よりアルカリ性を示した。低温貯蔵ではいずれの実験区でも変化は認められなかった。経時的変化に伴う蛍光度の変化はその傾向についてみると、揮発性塩基態窒素とほぼ同様の消長を示した。しかしその増加割合はあきらかに揮発性塩基態窒素の方が大きく、したがってあじの場合の鮮度変化の測定は蛍光法よりも揮発性塩基態窒素測定法の方が適していると考えられる。