

富山女短大 ○宮井 ふみ
本江 盈代

1. 植物性タンパク分解酵素パパインの家庭調理への利用について現在明らかでないので、今回私達はパパインの肉類軟化について実用化の研究に着手し、現在までの結果を報告する。

2. 牛肉の腿肉を用い、剣山で両面から刺し、この生肉をパパイソ溶液に浸し、または乳糖加パパイソ粉末をふりかけて、一定温度、一定時間放置後、加熱し、4分間沸騰する。測定法、(1)肉の硬軟は官能検査、(2)酵素の活性単位はカゼイン分解能を測定し、Ausein 単位で示した。(3)タンパク質量は、Biuret 反応によった。

3. (1)肉の軟化度は、酵素量にほぼ比例して、直線的に増大する。(2)28°Cにおける前処理時間の影響は2時間まで急激に軟化度が増大し3時間後最大になる。(3)軟化に必要な、肉に対する酵素量は、180 u ~ 300 u/g が適当である。(4)可溶性ペプチド量は酵素量により増大するが、特に、300 u/g 迄は急激に、以降緩和に上昇する。(5)スキヤキに於ける調味料の影響を調べた結果食塩濃度により、若干の影響を受けるが軟化度はほぼ上記の結果と同様であった。(6)煮物では、諸条件が軟化度に影響を及ぼすので、それらの基礎実験を検討中である。