

A-15 魚の加熱調理について
——煮魚のにおい——

お茶の水女大家政 ○下村 道子
松元 文子

1. 従来、魚類のにおいについての研究はなされているが、調理と関連づけたものは少ないので、調理的見地より、煮魚の加熱時間、調味料の影響によるにおいの変化を調べ、におい成分の同定を試みた。

2. アジを煮て、加熱時間によるにおい及びテクスチャーの変化を官能検査によって調べた。一方において、においの変化はガスクロマトグラフィーにより、テクスチャーはカードメータによって、客観的測定をおこなった。

3. その結果、5分、30分、50分の加熱時間でにおい成分が量的に変化すること、テクスチャーについても、5分、30分の加熱で違うことがわかった。

また醤油、酒を加えて煮ると、これらの揮発成分によって、魚臭がカバーされる。

アジのにおい成分として、アセトン、エタノール、アミン類、アルデヒド類を、ガスクロマトグラフィーによって同定した。