

A-34 食品類の調理科学的研究 (第2報)  
各種調味料の鯨肉への滲透性について

新潟大教育 ○武 恒子  
大塚 一止

1. 食物の呈味の増大と、調理の能率に資することを目的として、本報では蛋白性食品として冷凍鯨肉を選び、5種の調味料がそれぞれ滲透する経時的变化と、調味料の添加時期について検討した。

2.  $3.5\text{cm}^3$  角の鯨肉 (冷凍赤肉45~50g) を試料として5%食塩, 10%砂糖, 0.5% MSG, 0.05% IN, 25%しょうゆの各溶液の滲透性を試験した。各調味液1ℓ中で20分, 30分, 40分加熱の鯨肉を外層と内層に分別し、各部へ滲透した調味料の主成分を定量した。又、試料をあらかじめ10分, 20分, 30分加熱後に調味料を添加し、当初より40分間加熱した試料の外、内層への滲透性を試験した。食塩の定量は、Mohr法、蔗糖はBertrand法、グルタミン酸はBioassay比濁法、イノシン酸は5-ヌクレオチダーゼを用いる酵素法、しょうゆは食塩とグルタミン酸を前記の方法により定量した。

3. 各調味料の滲透性は、外・内層共に加熱時間の経過と共に増加するが、食味は20分加熱時が良好である。又、試料に用いた鯨肉は、一般に20分予備加熱後に調味料を添加する方法が滲透率を高める傾向のあることが認められた。