

A-53 凍結貯蔵後におけるトンカツの嗜好調査

女子栄養大 野口 典子
○小林 啓子
高橋 美子

1. 料理した食物を凍結貯蔵することで、風味の低下を招くものか、また調理法によって風味に相違をもたらすものか、トンカツを試料とし嗜好調査を行った。

2. 10cm×6cm×1cmの大きさの豚ヒレ肉190片を試料とした。このうち120片をトンカツとし、-18~-20°Cの冷凍庫に1~2週間貯蔵した後嗜好調査にあてた。残りの60片にコロモをつけ冷凍庫に1~2週間貯蔵した後、フライして嗜好調査にあてた。嗜好調査法は選択法により、パネルは20名とした。

3. (a) 1週間の貯蔵では、フライして貯蔵し、再フライした試料が最も好まれた。フライして貯蔵後解凍したままの試料と、コロモをつけ貯蔵後、フライした試料間には有意差は認められなかった。(b) 2週間の貯蔵では、フライして貯蔵した後再フライした試料、コロモをつけて貯蔵した後フライした試料、フライして貯蔵後解凍したままの試料の順で好まれた。