

A-98 スープストックの澄明度に関する研究
—牛すね肉の量並びに加熱時間との関係について—

米沢女短大 ○高垣 順子
鈴木 和子
松本 時子
三用 芳恵

1. 先に私共は、牛すね肉（以後肉という）の熟成程度と、スープストック（以後ストックという）の澄明度との間には密接な関連性があり、その澄明度の高低には、肉の熟成程度により第1期、第2期、第3期、第4期のあることを推定した。本研究においては、ストックをとる際の使用肉量の相違、並びに加熱時間の長短が、ストックの澄明度に及ぼす影響を明らかにするために次のような実験を行なった。

2. 試料は前回同様、条件の近似した黒色和牛の肉を用い、澄明度第2期、第3期、第4期の各期を示す肉について、沸騰（92～93°Cのおだやかな沸騰）持続加熱時間を1、2、3、4、5時間としてストックをとり、それぞれの透視度並びに透過率を測定した。この場合、肉の使用量は水に対して30%（A）と、60%（B）とした。

3. その結果、第2期においては、A、B共に3時間が透視度が高く、第3期においては1～5時間の範囲ではいずれも満足すべき澄明度は得られなかった。第4期

になるとAではやはり3時間が高いが、Bでは規則的高低がみられなかった。A、Bでは全般的にAの方が澄明度が高いが、第2、第4期では、1～2時間の沸騰では大差なく、3～5時間の差が大きい。第3期では各時間共、A、B間の澄明度の差は殆んど認められなかった。