

## A-102 冷凍食品の解凍に関する研究

—メルルーサーについて（常温，電子レンジ  
冷蔵庫での解凍）—

大阪女学園短大 ○難波 敦子  
梅本喜代子

1. 最近冷凍魚の使用が盛んになって来たが，解凍条件によっては，栄養分の損失が大きいものがあるのではないかと考え，解凍する際に流出する主たる成分と考えられる窒素成分を中心に検討を行ない，味覚テストも行った。

2. 今回は，最初に大阪府下24の給食施設で使用されている冷凍魚について調査を行ない，その中で一番多く用いられていたメルルーサーを使用した。メルルーサーは，50gの切身として，一条件下で4個を使用した。解凍条件は，常温放置（30°C，23°C，16°C，10°C），電子レンジ，そして冷蔵庫での解凍である。

これら各条件について，経時的にドリップ量を測定し，

ドリップ中の窒素をキエルダール法，アミノ態窒素をヴァンスライク法，そして糖量は，ジニトロサリチル酸法を使用して定量を行なった。味覚テストは，一対比較法を使用した。

3. 冷蔵庫解凍法が，今回行なった他の条件にくらべるとドリップ量も少なく，窒素の流出も少なく，又味覚テストでも一番おいしい結果となった。

今回行なった最悪の条件（30°C，6時間放置）下に於て，魚の全窒素に対する流出した全窒素の割合は2%程度であり，その他の条件下では，それより少ない割合であった。

電子レンジ解凍は，解凍時間が短く，流出する窒素量は少なかったが，味覚テストでは，他の条件にくらべ一番悪かった。