

## A-10 皮蛋に関する研究(その I)

### —貯蔵温度及び日数による組成の変化—

近畿大豊岡女短大 ○青野 勝  
福田 千代  
山崎 純子

古くから中国において生産され、中国料理の代表的なものの一つとして世界各国に知られている皮蛋(ピータン)は新鮮卵を卵殻のまま外部から種々の物質を浸透させて独特の風味と外観を呈した卵であります。

そこで我々は、卵白及び卵黄の色調の変化を追求するためにまず貯蔵温度及び日数による組成の変化を調べました。

方法と致しまして、北京種アヒル卵を用い下記の A 法、B 法でアルカリ混合物を新鮮卵約 1 cm の厚さにぬり、表面にもみがらをまいて、互いに密着せぬ様に壺の中に入れ、室温(平均 25°C)及び 40°C 恒温に貯蔵しました。

A 法：消石灰(20)、木灰(30)、炭酸ソーダ(5~6)、食塩(4)、水(40)

( )内は重量パーセント

西原、西部氏(1955)

B 法：馬尿酸(75g)、木灰(1,630g)、赤土(295g)、水(800g)

これらの方法で貯蔵した卵を、新鮮卵をスタンダードとして、2週間後、1ヵ月後、2ヵ月後の成分の変化を調べた結果を報告いたします。