

# A—57 稀釈鶏卵液の熱凝固に関する研究(その3)

## —酸性アミノ酸他旨味成分と食塩共存 並びにその調製液放置時間の凝固への 影響—

山梨大教育 小林 豊子

1. 前報で、酸性アミノ酸は稀釈鶏卵液の熱凝固促進作用が強く、これに NaCl を併用すると、アミノ酸濃度がまずにつれて硬度が下がることを認めたので、その原因の追求と、他の旨味成分添加の影響の検討を目的とした実験をおこなった。又、試料液調製後加熱するまでの放置時間が、硬度に影響を及ぼすようにみられたので、この点についてもあわせ検討した。

2. 鶏卵：水=1：3 に、Asp, Glu, こはく酸, Asp-Na, Glu-Na, こはく酸ソーダ, 5'-IMP-Na<sub>2</sub>, 5'-GMP-Na<sub>2</sub> の8種旨味成分それぞれ 0.00125M, 0.0025M, 0.005M, 0.01M と NaCl 0.1M とを組合わせて添加した。又旨味 0.0025M, NaCl 0.1M の組合わせで、放置時間を 0, 30, 60分として比較した。加熱は 80±1°C, 20分, カードメーター(φ11.3mm, 重錘60g)により測定した。

3. ① Asp, Glu と NaCl との組合わせの結果は前報と同じ, Asp-Na, Glu-Na は単用で極めて微弱, 併用で NaCl 単用と同等又はやや上まわる。② こはく酸は単用でかなり良好(0.0025M にピーク) NaCl 併用で相殺, こはく酸濃度上昇と共に顕著, こはく酸ソーダは単用で不良, NaCl 併用で極めて良好。③ 5'-IMP-Na<sub>2</sub>, 5'-GMP-Na<sub>2</sub> はほぼ同様の結果で単用では抑制, NaCl 併用でもその効果を消殺する傾向がある。④ 放置時間の影響は添加物により差があるが, 30分がよく, 60分でさがる傾向がある。