

奈良女家政 ○緒方 憲子
松石 宏子
橋本 慶子
長谷川千鶴

1. 鶏骨や牛肉その他の材料を用いてスープストックを調製する際に生じるあくは、通常加熱中に除去される。これはこれらのあくがスープの混濁や苦味渋味等の異味を生じる為とされている。本実験では、鶏骨を用いてスープストックを調製し、あく除去の方法とスープストックの風味に及ぼす影響について研究を行なおうとした。又、鶏骨のあくの成分についてはまだ明らかにされていない面が多いので、前記の目的で採取したあく成分について検討を行なった。

2. 鶏骨は屠殺直後の生後 70~75 日のブロイラーを用い附着肉片を除去し、頸骨、手羽、髄骨及び肋骨の配合比を常に均一になる様にした。鶏骨に一定量の水を加えて直ちに加熱を開始し、加熱後 10 分で 95°C になる様に火力を調節し、その温度で一定時間加熱を続けた。この間に浮上するあくを除去し続けたストックと、一定時間加熱後一度にあくを除去したストックを調製し、以下の方法で実験した。官能検査は Scheffé の解析に従って行なった。粗蛋白質・粗脂肪・固定成分・粗灰分・酸価は常法により定量した。灰分中の P の定量は Fiske Subbarow 法、Ca・Mg はキレート滴定法、Na・K は炎光分析法で定量した。

3. 加熱中にあくを除去し続けたものと一定時間加熱後に除去したものとでは官能検査の結果、前者が良い評価を得た。採取されたあくの量は前者の方が多く、あくに含まれる脂肪の酸価は後者の方が高かった。