

A-70 煮物に関する調理学的研究  
— 酒精調味料について —

京都女大家政 ○口羽 章子  
江崎 君子

1. 一般に煮物において各種調味料が煮物材料の食味にあたる影響は大である。調味料の濃度および添加時期、加熱時間など調理条件により調味料が物理化学的に煮物材料におよぼす影響について検討を加えてきた。そこで本報においては、煮魚における酒精調味料の使用効果について実験を行なった。

2. 試料は $3\text{ cm}^3$  (30~32 g) のまぐろ赤肉を用い試料が十分に浸る一定量の調味液を用いた。加熱方法は電圧電流を一定にしたフラスコヒーターでフラスコには冷却管を付加して一定時間の加熱を行なった。加熱後煮汁および魚肉に浸透した調味料について塩分・糖分・アルコールなどを定量した。魚肉におよぼす調味料の影響は肉質の弾性および味覚の面より比較した。

3. 経時的変化についてみると一般に調味料の加熱時間が長いほど魚肉への浸透能が大である。酒精調味料添加の場合と無添加調味の場合とではその差異がみとめられた。煮物における酒精調味料の使用は調味料の浸透・肉質の保持・味覚の面より効果的であった。