

大阪女大学芸 春日井愛子

水産食品の風味は、鮮度、肉質の弾力性など種々の因子により支配される。これらの因子のうち、肉組織の柔軟性の変化に関係する因子として肉組織中に存在するプロテアーゼも当然考えられるが、この面からの研究は極めて少ない。

著者はかかる見地から水産食品の組織プロテアーゼの自己消化を指標として検討した。実験材料としては、タチウオ、フナ、アジ、マグロ、モンゴイカ、アカ貝、大正エビ、松葉ガニを用い、これらの新鮮なものの可食部をミンチ肉とし、その自己消化度合を三塩化酢酸(TCA)可溶性量(チロシン相当量で測定)およびニンヒドリン反応によるアミノNの増加度合から検討した。

その結果、TCA可溶化度の増加は供試食品の種類によってそれぞれ異なるが、一般的にいてエビ、カニなど甲殻類は著しく、これに対してイカや供試魚肉はいずれも低かった。アミノNの増加度合もTCA可溶化度のそれと大略並行した。なお新鮮な材料から調製したミンチ肉のTCA可溶化アミノNを測定した結果、アカ貝、松葉ガニは多く、モンゴイカ、大正エビ、マグロがこれに次ぎ、タチウオ、フナ、アジはかなり少なかった。これらの実験について報告する。