

# A-80 たんぱく分解酵素を調理に利用する研究(続報)

富山廿短大 ○宮井ふか、石塚盛代、吉田紀子

目的 たんぱく分解酵素・パパインを家庭調理に用いて、硬い牛肉、鯨肉、イカ肉を適当な軟かさにすることとを検討した。さきに著者らはパパインを用いた牛腿肉の煮物、ステーキが適度の軟かさをもつおいしい家庭調理となることを報告した。今回もパパインを用いて、牛肉の他の調理法と、鯨肉の煮物、揚げ物、ステーキおよびイカ肉の煮物について検討を加えたので報告する。

方法 1. 試料: 牛肉は屠殺後、1週間以内の腿肉。鯨肉は大洋漁業KKの冷凍赤肉、2級品。イカ肉は極洋株式会社製の冷凍スルメイカ、秋イカ肉、三陸産を用い、冷凍肉はいずれも冷蔵庫で15時間解凍を行なった。いずれの試料も前報と同様に剣山処理を行なった後、一定量の酵素液中に一定時間浸漬した後、調理を行なった。

2. 測定: 官能検査法と生化学的検査法(Biuret法)とによった。

結果 官能検査の結果によると、至適酵素量において、いずれの試料(牛肉、鯨肉、イカ肉)も適度に軟かくなり、かつ、おいしく食する事ができることが判明した。生化学的検査の結果では、官能検査で得られた至適酵素量では可溶性たんぱく、小分子ペプチドは道段的に生成する。それ以下の酵素量では可溶性たんぱく、小分子ペプチドはほとんど生成しない。それ以上の酵素量では生成量は一定と分り、ともはや増加しない。官能検査でおいしいと判定された酵素量を用いた試料の可溶性たんぱく、小分子ペプチドの生成量は一定の値をとることが判明した。