

## A-62 冷凍鯨の解凍と味について

名古屋栄養短大 ○石垣志津子 長野みさを 宮沢節子 田口和子

**目的** 冷凍鯨の解凍中における経時的変化とドリップ量をとらえ、さらに、このドリップ中の旨味成分を定量し、これが味におよぼす影響と、官能テストによる味の順位とを総合して考察し、適切な解凍条件の検討を試みたい。

**方法** 室温にて自然解凍を行ない、熱電対温度計で、表面温度内部温度を測定する。なお、ドリップ中の-NH<sub>2</sub>態N量を、ホルモル滴定により測定、薄層クロマトグラフィーにより、イノシン酸を分析する。また、同条件調理による官能テストを実施し、対比較を行なう。試料は、いづれも市販のパック入冷凍鯨50gを使用する。

**結果** 室温17°Cの春期と室温27°Cの夏期に実験を行なったが、春期は60~70分で0°Cになり、夏期は25分で0°Cに達し室温の相違による解凍速度の早さを示していた。ドリップは、室温17°Cの場合は30分後に出はじめその後徐々に増加し3時間で殆ど出つくし全体で18,060mg、36.2%の水溶液が溶出した。室温27°Cの場合は3分後に出はじめ3時間後には17,737mgで、全体量は室温の差に関係なくほぼ同様であったが、ドリップ量の経時的カーブは大いに異にしていた。ドリップ中のN量は経時的に増加し、また旨味成分のイノシン酸も時間とともに増量して溶出し、N量とイノシン酸量との間には、 $r=0.918$ の高い相関を示していた。官能テストの結果では、解凍0°Cの時臭のものが、一番味がよく、解凍時間は室温により差があるが水分はいづれも44%~48%、(12.92%)ドリップとして放出した時臭のものがよかつた。