

A-83 冷凍魚介類の解凍後の鮮度低下における諸変化に関する研究(第1報)
(相模女大食物)の清田マキ (食糧学院) 森雅夫

目的 我國は、水産資源に恵まれ、他国と比較すると水産物の利用が多い。一般に水産食品は、畜肉に比べ腐敗、変敗の速度が早く、その原因としては、水産物構成成分(蛋白質、脂肪)が、酵素の作用を受けたり、水産物が微生物により、二次汚染されるものと考えられる。そこで漁介類の鮮度判定は、原料の品質判定、加工保存法の適否判断に客観性をもち、視覚的に十分な判定を伴わない時の変化と必要とする時は、科学的判定法の確立が望まれる。通常行なわれているところの鮮度判定法は、官能的方法と科学的方法があるが、ここでは、官能試験をもとに、化学的検査を行ない、鮮度判定の相関関係をみるために行なったものである。

方法 材料 魚介類: 100 検体 冷凍魚、貝類、干物 練製品 鮮魚、魚卵塩蔵品 揮発性塩基窒素、pH、TMA、TMA-O、DMA、薄層クロマトグラフィーによるTMA-O、及び遊離アミノ酸の確認について。それぞれの化学的試験を行なった。あわせて、魚介類の、各部位の官能試験をも、こころみた。

結果 冷凍魚介類、特にエビについては、pH、その他の試験値共に、高い値を示した。干物においては、揮発性塩基窒素、pHが、非常に高い値を示した。鮮魚については、赤身より、白身のpH値が高い。貯蔵中(-20°C、21日間)の各値は、それぞれ、貯蔵前と比して変化を示したが、官能的には、臭気にも変化は、あまり見られず、腐敗には及んでいなかった。貯蔵条件の選択により、安全性は、この点も、期待できると考えられる。