

A-85 味噌漬肉に関する研究 - 味噌漬肉のリン含量について -
西南女短大 ○菅野 栄 宮崎大農 大橋登美男

目的・食肉の漬物類の中では、味噌漬肉が最も多く出回っているが、その製造法や品質についての詳細な検討は見当らない。そこで、今回、豚肉と牛肉を原料肉として、白味噌および赤味噌を用いて味噌漬肉を調製し、前回の食塩の定量に続いて、無機質として重要である、製品のリン含量を定量した。

方法 原料肉には、豚のロースと牛のもも肉を、味噌は白味噌と赤味噌を用いた。まず、味噌 200g に砂糖 40g と清酒 50g を加えてよく混和し、その半量をバットに入れて平らに延ばし、その上にガーゼを広げて敷き、それに原料肉を並べた。次に、その上にガーゼを被せてから残りの半量を平らに塗り、肉と味噌の間に隙間が生じないように手で充分押さえた。最後に、水分の蒸発を防止するためにサランラップを張り、味噌の表面に密着させ、電気冷蔵庫内に 3 日間入れて、味噌漬肉を調製した。次に、硝酸と過塩素酸を用いて味噌漬肉の湿式分解を行ない、分解試料溶液を得た。この分解試料溶液を用いて Gomori 法にしたがってリンの定量を行なった。

結果 白味噌と赤味噌をそれぞれ用いて調製した味噌漬豚肉のリン含量は $186.6 \pm 11.8 \text{ mg\%}$ と $186.5 \pm 18.5 \text{ mg\%}$ であった。また、味噌漬牛肉のリン含量は、白味噌と赤味噌を用いて調製した場合、前者では $178.2 \pm 11.3 \text{ mg\%}$ 、後者では $181.6 \pm 11.8 \text{ mg\%}$ であった。このように、白味噌と赤味噌を用いた場合、また豚肉と牛肉の場合、味噌漬肉のリン含量には大きな差異はみられなかった。次に、味噌漬肉のリン含量は食塩含量には影響ないことを認めた。