

A-80 醃酵食品の風味増強効果に関する研究 (第6報)

甲南女大短大 ○奥田和子 阪大醃酵 上田隆藏

目的 前報までに有機酸、炭水化物、アミノ酸、無機塩などの呈味成分が加熱後の鯨肉の水分含有率、重量、乾物量、水分に対しそれぞれ特徴ある挙動を示すことおよび上記測定値を高めるというエタノールの効果は、呈味成分存在下でも明瞭に観察されたことを報告した。本報では浸漬と直接加熱の両結果を比較し、調理条件の差によってエタノール、呈味成分の効果がいかに異なるかを調べたので報告する。

方法 鯨肉は冷凍赤身(1cm², 17片)のものである。浸漬条件は26°Cにて30分および960分、直接加熱の加熱時間は10分である。調味液(150ml)として、10%ぶどう糖、1%リジン、0.5%有機酸(pH 2.6とpH 5.0)、6%食塩をそれぞれ単独に含む呈味成分-水系および呈味成分-15%エタノール系を、対照として蒸留水および15%エタノールの合計12種類の系を用いた。測定方法は前報に準じた。

結果 960分浸漬の場合食塩、有機酸、アミノ酸は浸漬後の鯨肉に関するすべての測定値を増加させ、一方ぶどう糖は水分含有率のみを低下させた。これらのうち特に顕著であったのは、有機酸(pH 2.6)と食塩が水分含有率、重量、水分を、食塩およびぶどう糖が乾物量を増加させたことである。これらの傾向は直接加熱においても同様に観察されたが、その程度は浸漬の方がはるかに大きかった。浸漬の場合、乾物量を除く鯨肉に関する測定値は、呈味成分-エタノール系の方が呈味成分-水系よりも低く、逆に直接加熱では呈味成分-エタノール系の方が高かった。上記傾向は30分浸漬より960分浸漬の方がより明瞭であった。