

A-104 冷凍鯨肉の浸漬条件の検討(そのII)

室酒造中研 ○金網恵子 甲南女大短大 奥田和子

阪大工 上田陸蔵

目的 これまで著者が用いた浸漬条件では鯨肉に対して調味液の効果が充分発揮されるよう考慮して行なつたが、用いた条件のすべてが調理に適しているとはいえない。そこで最も効率のよい浸漬条件を見出す目的で本研究を開始しその結果の一部を調理科学研究会近畿支部第3回研究発表会において報告した。本報では自然解凍と電子レンジ解凍の差、調味液中の食塩濃度と2, 3の操作条件との関係などについて検討したので報告する。

実験方法 冷凍鯨肉: 4 cm x 4 cm x 1 cm 1片, 浸漬時間: 30分, 浸漬温度: 12℃, 調味液: 3~18%食塩含有, 5%アルコール水溶液。浸漬の進行状態は鯨肉の食塩含量, 水分含有率, 重量, 水分及び乾物量により判定した。

結果 上記測定値のうちで鯨肉の食塩含量が浸漬条件の差異を最もよく表わしてゐた。自然解凍と電子レンジ解凍における解凍の程度の影響を検討し、両法ともドリップの出はじめにときが食塩含量が最も高く、自然解凍より電子レンジ解凍の方が若干食塩含量が高いようである。調味液の食塩濃度が高い程鯨肉の食塩含量は高くなる。調味液の食塩含量を一定にして食塩濃度(3~18%)と液量(5~30 ml)を変えた場合、食塩濃度が高い程鯨肉の食塩含量及び吸塩率は高い値を示したがその差は少ない。鯨肉に対する調味液の液量が少なう場合には食塩の分布が不均一になる。調味液の食塩濃度は6%と12%の比較では12%濃度の方が不均一な傾向は大きくなる。しかし、鯨肉表面に調味液を添加し、裏返し操作を行なうことにより不均一性は非常に改善された。