

A-6 香辛料の豚ひき肉に対する抗酸化性
海星学院短大 日末野紀子 新田ゆき

目的 先に各種香辛料をラードに添加し、かなりの抗酸化性をみたので、今回は粉末香辛料を豚ひき肉に加え、生および加熱後の抗酸化性と防腐効果を試験した。

方法 生豚ひき肉に粉末香辛料を0.5%添加し、4°Cで冷蔵、および-28°Cで冷凍し、TBA法により脂肪酸化度E、またpH、トリメチルアミン量(TMA)測定により防腐効果を調べた。加熱試料は、生ひき肉に香辛料0.5%、デンブロン3%、食塩1%を加え、ホモジナイズーにかけセロファンに包み20分蒸し、3週間冷蔵し、1週間のPOV、TBAを測定した。一部の試料については3または4週目のTMAをも測定した。また、ホリリン酸塩、ソルビン酸塩各0.2%を加えた試料との比較もおこなった。

結果 冷蔵ひき肉では、ローズマリー、セージ、ジンジャーが若干の抗酸化性を示し、TMA生成量も幾分か低かったが、冷蔵3日ではいずれも腐敗臭を呈し、防腐効果はみられなかった。冷凍では4か月までは対照との間に差がなかったが、6か月では対照のTBA値が上昇したのに対し、ローズマリー、セージは酸化を抑えた。加熱ひき肉では、オレガノ、ローズマリー、セージ、タイム、メース、オールスパイス、クローブ、ジンジャーが顕著な抗酸化性を示し、他の使用香辛料も対照より低い酸化度を示した。しかしTMAからみた防腐効果は顕著ではなかった。ソルビン酸、ソルビル酸カチオンを加えたものは酸化防止効果はなかったが、TMA生成を抑制した。ホリリン酸塩添加のものも単独で若干の抗酸化性、防腐性を示したが、抗酸化性はクローブと比較して弱かった。