

A-62 魚肉調理における調味料の影響について—みそ漬の場合—
大妻女大家政 ○山口智恵 下村道子 山崎清子

目的 魚のみそ漬は魚の保存性を高め、においも改良されるので、従来からよく行われているが、調理学的見地から研究されたものが少ない、そこで魚のみそ漬にした場合の魚肉の性状や食味について実験を行った。

方法 冷凍パシヨウカジキステーキを冷蔵庫内(5°C)で12時間解凍した後、厚さ1.5cmの切り身にした。漬け込み用みそは、④みそ、⑤みそ+みその10%の清酒、⑥みそ+みその20%の清酒、⑦みそ+みその3%のエタノールの4種をそれぞれよく混ぜ合わせて用いた。みその量は魚肉重量の4%の食塩量になるようにして4種のみそに次の8組ずつ漬け込み、冷蔵庫(5°C)に保存した。①2時間、②6時間、③1日、④2日、⑤1週、⑥2週、⑦3週、⑧4週を出し、みそと魚肉の重量、水分、食塩濃度の測定を行った。また魚肉を超高速レンジで焼き、テクスチャーの測定、ガスクロマトグラフィーにより魚肉のにおい成分の分析、官能検査及び組織の検査を行った。

結果 1. 魚肉の重量は、④~⑦のいずれのみそに漬けても最初は減少するが2日以後は徐々に増加してくる。魚肉の水分は2日までは減少し、それ以降は平衡状態となる。食塩濃度は2日までは増加するが、その後は緩やかに変化し、2週以後はほぼ平衡状態となる。2. テクスチャーでは漬け込み日数による魚肉の硬さ、凝集性、弾力性に有意差がみられた。3. ガスクロマトグラフィーでは漬け込み日数が増すにつれてみそのガスクロマトグラムに近づくようである。4. 官能検査においては1日漬の④⑥⑦では④が好まれず、⑤の1日漬と3週漬では3週漬が好まれ、2日漬と3週漬では2日漬が好まれた。