

A-63 調味料の食品への吸着・浸透に関する研究(第2報) ササミを醤油と食塩
水に浸漬した場合の比較
大阪女子学園短大 ○高田修代 藤原耕三

目的 食品材料に塩味をつけるために醤油を用いた場合と食塩水を用いた場合ではどのような差異があるかを比較検討した。ササミを用い、醤油とその稀釈液および各同濃度の食塩水に浸漬してササミおよび浸漬液の食塩・水分含量等を測定して比較検討した。

方法 ササミをそのまま所定時間、所定濃度の醤油および食塩水50ml.に浸漬し、浸漬前後のササミと浸漬液の重量・食塩含量・水分含量等を測定した。ササミの表面積は和紙でササミを包みこれを切り取ってその面積を測定する方法をとった。ササミの食塩含量は、ササミをホモジナイズし水で抽出した液を用いて定量した。食塩の定量は硝酸銀滴定法により、水分の定量は常法の乾燥法によりおこなった。

結果 市販醤油およびそれと同濃度の食塩水にササミを浸漬した場合、当然のことながら時間の経過にともなってササミの食塩含量は増加したが、同一時間の浸漬では醤油に浸漬した場合よりも同濃度の食塩水に浸漬した場合の方がササミの食塩含量は多かった。反対にササミの水分含量は醤油に浸漬した場合の方が減量が大きかった。浸漬前後におけるササミの重量は醤油に浸漬した場合は減少し、食塩水に浸漬した場合はわずかに増加の傾向がみられた。この英については、上記のササミを醤油および食塩水に浸漬した場合の食塩含量の増加と水分含量の減少から物質収支的に説明できた。このような現象は醤油の1/2稀釈液および同濃度の食塩水にササミを浸漬した場合を比較してもみられたが、醤油を稀釈して食塩濃度の低い状態ではみられなかった。