

浸漬および加熱後の鯨肉の水分含有率, 重量, 水分および乾物量に及ぼすぶどう酒の影響

甲南女大 ○奥田和子 大阪大工学 上田隆蔵

目的 前報において醗酵食品のうち高糖含有調味料の鯨肉の水分含有率, 重量, 水分および乾物量に及ぼす影響について検討し, みりんに関する上記測定値は, みりんの成分に近似させたエタノール, グルコース, 有機酸, カザミノ酸, 無機塩よりなるモデルとほぼ同じであることおよびグルコース, エタノールの貢献度が大きいことを認めた。本報では, ぶどう酒の上記測定値に及ぼす影響を検討し, みりと異なるぶどう酒特有の興味ある結果がえられたので報告する。

方法 鯨肉試料の調製法, 浸漬(30分)および加熱法をらびに測定法は前報に準じた。用いた調味液は白ぶどう酒(A, B), シェリ, 赤ぶどう酒で, 白(A)および赤ぶどう酒の組成にそれぞれ近似させた白および赤ぶどう酒モデルである。タンニンとしては, タンニン酸, 没食子酸, ピロカテコールを用いた。

結果 各種調味料の比較では, 白ぶどう酒(A)の加熱および浸漬後の水分含有率, 重量, 水分および乾物量は白ぶどう酒モデルのそれと最も近似した。そこで白ぶどう酒モデルを用いて白ぶどう酒における各成分の貢献度をしらべた結果, 上記測定値は, 浸漬, 加熱ともおもにエタノールと有機酸によって支配されたが, 浸漬ではエタノールの効果は有機酸にくらべて大きいことを認めた。白ぶどう酒とそのモデルとの関係にみられるように, 用いたぶどう酒の測定結果はその一般分析結果よりほぼ説明できたけれども, 赤ぶどう酒については十分説明できなかった。それゆえ, 赤ぶどう酒中の特有の成分であるタンニンの影響についても検討した結果, 3種類のタンニンのうちでは, タンニン酸が上記測定値を高める効果が最も大きい傾向のあることを認めた。