

A-3 卵アルブミンの添加が魚肉蛋白濃縮物配合のミートボールの結着性に及ぼす影響について
東海区水産研究所 °寺田典子

[目的]：魚肉蛋白濃縮物（MT-FPC）の調理食品への利用は近来他方面で研究されてきているが、調理する際の最大の難点である結着性の欠如により、配合割合や利用調理の範囲が制限される。本実験では調理の際、卵アルブミンを添加することにより、結着性及びテクスチャの向上を試みた。

[方法]：材料としたMT-FPCはスケトウダラを原料としたパイロットプラントで製造したものである。MT-FPCを多リン酸溶液に浸漬し水もどしし、これを用いて肉材料の70%および50%となるように配合したミートボールをつくった。この際、結着性を高めるために卵アルブミンをMT-FPCに対し5%の割合で添加し無添加のものと結着性およびテクスチャについて官能検査により比較した。尚、卵アルブミンの添加量の設定はレオロメーターを用いて行った。

[結果]：卵アルブミンの添加量はテクスチャー・臭いの点から5%が適当であった。官能検査の結果、MT-FPC 50%配合の場合、卵アルブミン添加のものと無添加のものの間に結着性及びテクスチャにおいて差は認められなかった。一方70%配合の場合、卵アルブミンを添加したものの方が結着性のあることが5%の危険率で認められ、レオロメーターの結果が官能的にも裏づけられた。しかしテクスチャーには両者に差は認められなかつた。また同時にハヤシライスやシチューや具としての適性を調査したところ、50%配合のものでは添加・無添加共々適しているのに対し、70%配合のものではバラツキが見られMT-FPCが高配合になると卵アルブミン添加に関係なく嗜好差のおきることが認められた。