

A-27 魚肉調理における調味料の影響について—みそ漬の場合—(第2報)

大妻々大政政 ○山口智恵 下村道子 山崎清子

目的 魚肉をみそ漬にした場合のみそと魚肉の重量、水分、食塩濃度およびテクスチャーの変化等について前報を報告したが、今回は漬け込み期間によるみそ漬魚肉を焼いた場合の圧出水分、魚肉のpH、におい成分、食味の好み、組織の変化などを知ることを目的として実験を行った。

方法 冷凍バショウカジキステーキを冷蔵庫内(5°C)で12時間解凍した後、巾15cmの切り身にした。漬け込み用みそは、④みそ、⑤みそ+みその20%の清酒の2種を用い、魚肉重量の4%の食塩量になるようにした。④⑤2種のみそに①2時間、②6時間、③1日、④2日、⑤7日、⑥14日、⑦21日、⑧28日漬け込み、冷蔵庫(5°C)に保存した。漬け込んだ魚肉はガス超高速レンジで230°Cで6分焼いた。圧出水分は、魚肉の中心部を乳鉢でオリつぶして均質にし、45gを取り遊離水分測定器を用いて10 Kg/cm²で20秒間加圧し測定した。pHメーターにより魚肉のpHを、ガスクロマトグラフィーにより揮発性成分の分析を、官能検査により食味の好みを、顕微鏡により組織の検索を行った。

結果 1 圧出水分は7日まで減少しそれ以後は増加した。この圧出水分とテクスチュロメーターによる硬さとの間に負の相関関係があった。2 焼き魚のpHは、生の場合よりも高い方に示れた。3 ガスクロマトグラフィーでは、漬け込み2時間をするにみその成分が魚肉に移行し、魚肉にはない成分が現われた。4 官能検査においては、①～④の漬け込み期間のうち⑤7日のものが最も好まれた。5 組織検索の結果、みそ漬にしたものは食塩をふったものにくらべて魚肉の組織は膨潤していることがわかった。