

A-29 調味料の食品への浸透に関する研究（第3報）マクロ切身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、醤油および食塩水に食品を浸漬すると両者にどのような差異があるかを知る目的で、先にササミを用いた実験をおこない報告した。今回はマクロ切身を用いて比較検討した。

方法 マクロ赤身を2 cm角に切り、その5個を所定時間、所定濃度の醤油および食塩水50 mlに浸漬し、浸漬前後のマクロ切身と浸漬液の重量、食塩含量、水分含量、窒素成分等を測定した。マクロ切身の食塩含量はマクロ切身をホモジナイズし水で抽出して測定した。食塩の定量は硝酸銀滴定法により、水分の定量は定法の乾燥法により、全窒素の定量はケルダール法によりおこなった。

結果 市販醤油およびそれと食塩濃度を同一に調整した食塩水にマクロ切身を浸漬した場合、当然のことながら時間の経過とともにマクロ切身中の食塩含量は増加したが、同じ時間浸漬した場合の比較では醤油に浸漬するよりも食塩水に浸漬した方がマクロ切身中の食塩含量は多かった。浸漬後のマクロ切身の水分含量は浸漬前に較べて減少したが、食塩水に浸漬した場合の水分含量の低下は僅かであり、醤油に浸漬した場合の方が水分含量の低下は大きかった。これらの傾向はササミを用いておこなった先の実験でもみられた。マクロ切身を浸漬した醤油および食塩水について含まれる全窒素を測定した結果では、醤油に浸漬した場合は浸漬液中に全窒素の増加がわずかに認められたに過ぎなかったが、食塩水中では明らかな全窒素の増加が認められた。