

A-12 魚肉調理における調味料の影響について—しょうゆ漬の場合—

大妻女大家政 ○下村道子 下坂智恵

目的 魚肉をしょうゆ漬にした場合の漬け込み日数と漬け汁の違いによる魚肉の性状の変化、食味の違いについて実験を行い、前報を報告したみゆ漬の場合と比較した。

方法 試料は冷凍のバショウカジキステーキを冷蔵庫内(5℃)で14時間解凍した後、厚さ1.5cmの切り身にした。漬け込み用しょうゆ(漬け汁)は、①しょうゆ、②しょうゆ+生姜汁、③しょうゆ+清酒、④しょうゆ+清酒+生姜汁の4種類を、しょうゆの量は魚肉に対して10%にし、清酒はしょうゆと同量、生姜汁は魚肉の3%にした。魚肉をシャーレに入れ漬け汁を加えて漬け込み、冷蔵庫(5℃)に保存した。①1日 ②3日 ③7日 ④14日 ⑤21日を魚肉を取り出し、ガス超高速レンジで230℃で6分焼いた。漬け汁と魚肉の重量、食塩濃度および魚肉の水分の測定を行い、テクスチュロメーターによりテクスチャーを測定し、官能検査により食味について検討した。

結果 1. 魚肉の重量は、②~④のいずれの漬け汁においても増加し、特に清酒を加えた③④では、あぶらぶつではあるが漬け込み期間と共に増加した。また漬け汁は、漬け込み期間と共に減少した。2. 魚肉の食塩濃度は、7日を増加し、それ以後は平衡状態となった。3. 魚肉の水分は②~④のいずれの漬け汁においても、1日を減少するが、それ以降21日までは変化がなかった。4. テクスチャーでは硬さにおいて有意差があり、②が最も硬く、生姜汁の入った③④がそれらより硬さにおいて生姜汁の影響があるようである。漬け込み期間においては14日が最も硬かった。5. 官能検査では②において漬け込み期間3日以降の差はほとんどなく、漬け汁の種類では差がみられた。