

A-15 肉調理におけるマリネ条件とその味覚審査

山梨大教育 ○ 妻鹿絢子

山梨大家政 荒川信彦 藤本澄子

山梨大 三橋富子

目的 肉のマリネ処理により、筋肉内カタプロシン系酵素によるプロテオリシスが行われ、筋原繊維蛋白質の部分分解および低分子化がおこり、水溶性蛋白質成分が変化し、さらに肉の軟化、保水性の増大がけられることをこれまでに報告した。本実験においてはマリネ条件すなわち酸濃度および浸漬時間の筋肉蛋白質分解および保水性におよぼす影響を検討し、あわせてマリネ処理の調理におよぼす影響についても検討した。

方法 市販牛肩肉を4×4×2 cmに切り、肉の2倍量の1.0%および0.5%の酢酸溶液を加え、5℃冷蔵庫に5時間、1日、2日、4日、1週間保存した。マリネ終了後肉表層部と中心部にわけて蒸留水を加えてホモジナイズし、この上清部を肉質区分として水溶性窒素化合物の測定試料とした。また肉のやわらかさはWarner - BratzlerのHeat-Shear 2000型を用いて測定した。マリネ肉のビーフステーキ、ビーフシチューを作り、味覚審査を行った。

結果 マリネ時間の経過にともない肉のpH低下、重量増加および切断力の減少がみられ、浸漬および肉中の水溶性窒素化合物量が増加した。さらに、マリネ肉のシチューとステーキについて味覚審査を行ったところ、シチューの場合はやわらかく酸味が生かされておいしいが、ステーキの場合はやわらかいが酸味を感じ旨味がおけくという結果を得た。