

A-18 ねかせによる呈味成分の消長 第1報 牛すね肉の煮汁について  
梶山廿大家政      〇下野房子      小川安子

目的 調理後の食物には調理後すぐ食べた方がおいしいものと、調理後一定時間放置しておいて食べた方がおいしいものと大きく分けると2つの食し方がある。一定時間放置することを“ねかす”といいねかすことにより味覚と呈味成分にどのような変化がおこるのかを明らかにする目的で、今回は牛すね肉を煮た場合のねかせによる煮汁中の変化について検討した。

方法 ①牛すね肉(5±0.1g)の総重量の5倍量の水を加え100%になってから1度あくをとり香味野菜として玉ねぎを牛すね肉の20% 人参を10%加え95±1℃で60分煮た。煮汁はNO.1の濾紙で濾過後煮る前の水の80%に調整し、20℃の恒温槽でねかせた。②①に水の1%の食塩を加え同様に煮た。①②とも煮上りすぐの煮汁と牛すね肉とともに、5.25.50時間ねかせた煮汁を比較検討した。味覚については①の方法により官能検査直前に煮汁の0.5%の食塩を添加した。成分の変化については、Total N Non-Protein N Amino N Neutral-fat 5'-IMP 5'-AMP 酸度について定量を行なった。

結果 官能検査では煮上りすぐの煮汁よりもねかせた煮汁が有意に好まれた。成分の変化では、①②の25時間ねかせ後の煮汁をくらべると、Total N Non-Protein N 満足酸度は②の方が①より含有割合が増加し、Amino N Neutralfat 5'-IMP 5'-AMPについては、①の方が②より含有割合が増加した。しかし、5'-IMP 5'-AMPについては、①②間の有意差は認められなかった。