

A-19 牛すね肉のスーパーストックについて(第1報牛すね肉の予浸による影響)

○安藤京子

岡山女大家政 小川安子

目的 おいしい牛すね肉のスーパーストックを採るためには、材料の品質、大きさ、加熱条件など多くの要因があげられるが、一般に、加熱前に牛すね肉を水中に一定時間浸漬しておく方法もよく行われている。本報では、牛すね肉をあらかじめ水中に浸漬することによって、スーパーストック中の組成にどのような影響を与えるのかについて検討した。

方法 市販の牛すね肉を1片50gくらいの角切りとし、その100gに対し、水500mlの割合で加え、 $95^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ にて3時間加熱調理したものを供試液とした。なお浸漬時間は0時間、2時間、4時間、6時間、12時間とし、この際浸漬時の温度は、 20°C 一定とした。このようにして得られた供試スーパーストックについて、総窒素量、非蛋白態窒素量、ホルモール態窒素量、可溶性固形物、酸度ならびにイノシン酸等を測定し、また調理時に生成する、いわゆるあくの重量についても測定した。なお味覚の判定については、二点嗜好法および順位法による官能検査を行った。

結果 測定の結果によれば牛すね肉の浸漬時間数とスーパーストックの総窒素量、非蛋白態窒素量、ホルモール態窒素量、可溶性固形物、酸度、イノシン酸等に関しては、特に認めらるべき変化は無い様に思われたが、調理時に生成する、いわゆるあくの量において、有意差のあることを認めた。また官能検査においては、4時間浸漬したものが味覚において好ましいという結果がみられた。