

A-28 調味料による魚臭抑制効果 (第3報) 料理用酒の調理効果について
市邨学園短大 ○寺崎敏子 福田靖子

目的 前報^{*}では、酒類、みそ、しょうゆに魚臭抑制効果のあることも認め、それらが緩衝能と密接に関係していることを報告した。今回は、最近市場に多く見られるようになった料理用酒の調理効果の一端を知る目的で、前報と同様にトリメチルアミンおよび鯖を用いて、それらの魚臭マスキング効果もG.L.Cと官能検査によって検討した。

方法 使用した調味料は、市販の料理酒、合成酒、清酒、クッキングワイン、ミリン等、10種を用いた。調味料の基礎資料として、pH、T-A、F-N、D-S、T-S、T-N、アルコール%、比重等、を常法により測定した。TMAについては、HSV法によるG.L.C分析とScheffeの対比較法による官能検査もおこなった。判定者は研究室員5名および学生45名を用いておこなった。

結果 TMA残存率は、料理酒で17.4~58.9%、クッキングワインで1.6~2.6%、合成酒で54.2%、清酒で28.4%、ミリンで42.5~44.7%であった。料理酒は、4社製品について測定したが、各社間の開きは大きかった。またそれらがT-N量と比例関係にあることが認められた。官能検査では、TMAを用いたものは、ワイン、T社料理酒、K社料理酒、ミリン、合成酒の順に有意差が認められた。鯖を用いたものは、T社料理酒、ワイン、K社料理酒、ミリン、合成酒の順に魚臭抑制効果のあることが認められた。

* 1976年および1979年本学会に報告