

目的 カジキマグロのみそ漬については、前報において重量、水分、焼き魚肉のテクスチャー、食味について報告した。今回は、みそ漬中に魚肉タンパク質がどのような変化をするのか、調べることを目的にし、実験をした。

実験方法 試料；バショウカジキ (*Istiophorus platypterus*) の冷凍魚肉を用い、使用のつど冷蔵庫で12~14時間かけて半解凍の状態にした。みそはすりみそ(大友食品)で塩分48~50%のものを用了。みそに20%の清酒を加えたものを漬け込み用みそとした。漬け込み方法；魚肉をガーゼで包み、漬け込み用みそに入れ、1, 7, 14, 21日間冷蔵庫に保存した。

測定方法；①魚肉を10分間蒸し加熱後、テクスチューロメーターにより物性値を測定した。②0.45MKClリン酸緩衝液(I=0.6)でタンパク質を抽出し、水溶性タンパク質、アクトミオシン区分に分け、それぞれ水の抽出率を測定した。③抽出したタンパク質について、SDSポリアクリルアミドゲル電気泳動を行った。④アクトミオシン区分の粘度を測定した。

結果 ①テクスチューロメーターによる硬さの測定では、みそ漬魚肉は漬け込み期間中あまり大きな変化はみられず、対照(無処理)、2%食塩をふって保存したものでは14日まで高くなる。凝集性は、食塩をふったものは大であり、みそ漬、対照のものはほぼ一定であった。②粘度は、オストワルド粘度計で測定し、還元粘度、粘度数を計算し、その値は対照よりみそ漬魚肉の方が大であり、また漬け込み期間とともに低下がみられた。③タンパク質の抽出率は、アクトミオシン区分ではほとんど変化がなかった。④電気泳動によりみそ漬魚肉のアクトミオシン区分に変化が認められた。