

目的 魚肉のみそ漬保存中におこる魚肉の物性の変化と、食味の変化について調べ、さらに、タンパク質の変化を調べた。

実験方法 試料は、カマスサワラの冷凍魚肉を用い、使用のつど冷蔵庫で解凍した。みそは、食塩濃度5.1%の減塩みそ（長野味噌K.K.）を用い、魚肉重量の50%のみそに、10%のみりんを加えたもの、及びみそだけのものを漬け込み用みそとした。漬け込み方法は、魚肉をガーゼに包み、漬け込み用みそに入れ、1, 3, 7, 14, 21, 28日間冷蔵庫で保存した。また比較する為に、無処理の対照魚肉、2%の塩をふった魚肉も同様に保存した。官能検査は、みそにみりんを加えたものに、所定期間漬け込んだ魚肉を、カス超高速レンジで230℃、6分焼いたものについて行った。物性値の測定は、魚肉を10分間蒸し加熱後、テクスチュロメーターにより測定した。水溶性タンパク質、アクトミオシン区分の変化を、SDS-ポリアクリルアミドゲル電気泳動法により調べた。アクトミオシン区分の粘度をE型粘度計により測定した。

結果 ①官能検査の結果、総合的なおいしさでは7日が好まれた。②硬さの測定では、みそにみりんを加えたものに漬けた魚肉は、保存中あまり変化がなかった。凝集性は、14日に高い値を示した。もろさについては、3日、7日の値が高くなった。③電気泳動によりアクトミオシン区分に変化が認められた。④アクトミオシンの粘度の測定により、みそ漬魚肉から抽出したアクトミオシンは、対照魚肉や、2%の塩をふった魚肉とは、異なった性質をもっていた。