

〈目的〉 食の豊かさや欧米化は、さまざまな形の弊害を招いている。その主なものとして動物性脂肪の過剰摂取による成人病が挙げられる。このような現状をふまえた時、栄養価が高く、食味にも優れ、しかも安価であるという鶏肉の需要は今後、増々高くなるであろうことが予想される。一般に鶏肉の調理には、骨つきそのままで行われることが多いが、それは経験的に伝承されてきたものであり、骨なしの場合に比べてどのような違いがあるかについては、あまり報告されていない。本研究は、鶏肉をおいしく食べる為の加熱時間や速度を検討した。

〈方法〉 生後約8週令の雌のブロイラーの同一屠体より採取した一対の胸肉及び腿肉を試料とした。片方は骨を除き、もう一方を骨つきまま時間、温度、速度を変えて蒸し加熱した。測定項目は、重量減少率、ドロップ量、面積収縮率、透泥残渣量、旨味成分、総コラーゲン量、テフステュロメーターによる硬さ、一般成分とし、併せて官能検査を行った。また顕微鏡によって組織を観察した。

〈結果〉 最終内部温度及び加熱速度を同一にした場合、両者間の差がわずかとなり特に加熱速度が最も重要な要因であることが推測された。骨なしに比べ骨つきの場合には、温度上昇が緩慢となり、急激な収縮が起りやすく、従って重量減少率も有意に小さかった。また透泥残渣量や硬さの点でも有意差が認められた。旨味成分では腿肉についてののみ有意に骨つきの場合に多く、その他のものについては殆んど差が認められなかった。官能検査では有意に柔らかさや多汁性に富み、組織の変化では両者間にわずかに差が見られた。