

目的：スープストック調製中に生じるあぐはスープストックの外感を悪くすると同時に味覚上も好ましくないものとされている。これまでの研究から肉の水浸漬液中に肉葉たんばく質が溶出し、加熱によりこれらのたんばく質が次第に不溶化してスープストックからあぐとして分離することが報告されているが、あぐがスープストックの味に及ぼす影響についてはあまり報告されていない。そこであぐ入りスープとあぐとり法の異なるスープについてその成分分析を行い、あぐがスープストックの味にどのように影響するかを検討した。

方法：牛すね肉30gに4倍量の水を加え、20分間浸水した後沸騰直前まで強火で加熱した。その後ゆるやかに沸騰を続け、1. 随時あぐをとったもの、2. 加熱終了後さらし布でこしたものの、3. 加熱終了後ろ紙でこしたものの、4. あぐをとらないもの、の4種のスープストックを調製し、Biuret法、Lowry法、Ninhydrin法により溶出成分の分析を行い、さらにそれぞれのスープストックについてのアミノ酸組成を島津高速液体クロマトグラフィーLC6Aを用いて検討した。

結果：ろ紙でこしたスープストックは外感的にはきれいに仕上がるが、低分子たんばく質等も多く除去され、あまり味が好まれない。一方、随時あぐをとったものと、さらしでこしたものは様々な水溶性たんばく質、ペプチド類がほどよくスープ中に残るため、香り、味共に好まれる傾向にあった。なお、あぐをとらないものは各種成分の溶出量が多く、スープストックとして最も好まれなかった。