

目的 鶏肝臓を食べやすくする目的で、マリネ漬に加工し望ましい調製条件について追究した。一般的マリネ調味液(酢,油,ワイン,食塩)に日本人の伝統的好みせいかすため醤油を付加しワインを清酒に置換した。このマリネ漬の酒添加量と漬込み時間を探索した。

方法 試料は超音波10分間照射洗浄後の鶏肝臓を同重量の調味液(酢,油,食塩水又は醤油の配合比1.5:1.5:1を基本とし、さらに清酒を25, 50, 75%置換)に漬け5°Cで保存。漬込み時間は6, 24, 72及び168時間とした。各種マリネ漬をガス高速レンジ200°Cで12分間焙焼した。測定はアルコール量(酸化法)、滴定酸度、pH(ガラス電極メーター)、食塩(食塩濃度計)、粗蛋白質(ケルダール法)、蛋白態窒素(バルンスタイン法)、アミノ態窒素(ホルモール法)、粗脂肪(エーテル抽出法)、水分(105°C常圧乾燥法)、テクスチャー(クレープメータ)、色(測色色差計)、官能検査(2点嗜好法,順位法)など行った。

結果 1 マリネ調味液において食塩水を醤油に置換したマリネ漬は官能評価では醤油の旨味と香りが肝臓とよく調和し有意に好まれる評価を得た。2 望ましいマリネ漬調製方法としては清酒50%添加マリネ漬の24時間漬込んだもので硬さ、舌ざわりが好まれ、肝臓特有の臭気もなく、かすかな酸味も残り味も優れ総合的に有意に好まれた。3 マリネ漬の経時変化の特質としては基本マリネ漬(清酒0%)は硬さが軟化し、色は淡黄色系(明度と黄味度の値が高い)、pH4.8~4.6程度に比し清酒添加量増加に伴い硬さが次第に増し、アミノ化率が低下し、色は赤味度が漸増した。マリネ漬において酒添加の影響は色調,テクスチャー,食味において無視できない要因であった。