

目的：魚の干物は古来から貯蔵性があり、味の良い動物性タンパク質源として、日本人の食生活に定着してきた。最近特に、うま味を重視する消費傾向の変移に伴い、干物加工の目的も方法も変化してきている。そこで本報では、乾燥法の異なるマアジ開き生干しの貯蔵中における品質の変化について試験し、呈味性の検討を加えた。

方法：試料には、市販の近海産マアジを原魚種とする開き生干し2種（熱風乾燥製品：Mと略す；天日干し製品：S）を用い、同種の生鮮マアジ：Rを対照にした。貯蔵中の品質変化は、5～8℃に6日間冷蔵保存中の経日変化について水分量、水分活性（ A_w ）、一般生菌数を測定し、大腸菌群の検査を行った。水分は常法により、水分活性は A_w 計（芝浦電子工業 WA-360）、一般生菌数はSPC法、大腸菌群はデスオキシコーレイト培地を用いる簡易検定法によった。呈味性はβ-タイトレータBETA1（東亜電波工業製）を用いて緩衝能を測定し、うま味傾向を判定した。さらに、対照を干物と同程度の塩分濃度に調整し、3試料を網焼き調理して、官能検査で評価した。官能検査は5段階評点法と順位法を併用し、統計処理を行った。

結果：水分および A_w は3試料間に大差はみられなかったものの、干物は対照と比較して、 A_w がやや抑制されることが認められた。また、経日的に細菌数が増大した。緩衝能曲線には魚類特有の形が認められ、対照よりも緩衝能がやや大であった。官能検査はM試料の評価が高かった。