

目的 肝臓の実用的利用拡大の目的で、伝統的な糠漬に着目した。動物性食品の糠漬としては鱈の糠みそ漬に関する研究がされている。私達は鶏肝臓糠漬の最適調製条件を確立するため糠床の調味液の食塩濃度を検討し、さらに調味液の水を酒に置換した糠床を調整し、72時間漬け込み、この間の糠漬の食味と性状変化及び保存性を探索した。

方法 試料は生理的食塩水で10分間洗浄した鶏肝臓を調整床(炒り糠に洋辛子2.5%と赤唐辛子0.1%添加した調整糠4:調味液6の配合比を基本とした。但し調味液の食塩濃度は2%, 4%, 6%, 8%とし、さらに酒を50%, 100%置換)に漬け5℃で保存。各種糠漬をガス高速レンジ200℃で12分間焙焼した。測定は食塩(食塩濃度計), 水分(105℃常圧乾燥法), 滴定酸度(pH_{8.3}), pH(ガラス電極メータ), 粗蛋白質(ケルダール法), アミノ態窒素(ホルモール法), 粗脂肪(エーテル抽出法), 色(測色色差計), テクスチャー(クリープメータ), 水分活性(A_wメータ), 細菌数(希釈平板培養法), 官能検査(順位法)など行った。

結果 (1)糠床の食塩濃度の検討: 官能検査(24時間漬)では味の好みにおいて4%床の糠漬(食塩1.16% pH6.2)が有意に好まれたが、8%床の糠漬(食塩2.67% pH6.4)は塩辛く有意に好まれなかった。保存性(経時的変動)では漬け込み前の肝臓のA_w値0.99, 細菌数10⁴/gであったが、2%床の72時間漬は食塩1.0%, pH5.7, A_w値0.96で、細菌数10⁷/gに達し腐敗を生ずる可能性もある。4%床の糠漬はA_w値0.96~0.95, 細菌数10³/gに止まるものの食肉加工基準50万/gに相当した。(2)食塩4%糠床の酒置換の最適調製法は酒50%置換した糠漬の48時間漬で、外観に艶があり、硬さも適当で、糠床の風味も反映され味も良く、A_w値0.93, 細菌数10⁴/gに抑制された。