

鶏がらスープストックに関する研究

—下処理の効果について—

○長崎県女短大 安達 町子

目的. 鶏がらスープストックをとる際、下処理として、鶏がらを水で洗う、熱湯をかける下ゆでする等調理書により様々な操作が行なわれる。これら下処理のストックに及ぼす影響を調べ、その効果を明らかにすることを目的とした。

方法. ストックは蒸留水1.5 lに鶏がら300 gねぎ15 g生姜7.5 g加え、沸騰後弱火で60分加熱して調製した。下処理として、鶏がらを水洗い、熱湯処理、30分水浸、1分間下ゆでしたものについてそれぞれ検討した。各下処理の呈味性に及ぼす影響を3点嗜好試験法により官能検査を行なった。ストックの溶出成分は、酸度、アミノ態窒素、総窒素量、全エキス分、5'-AMP、5'-IMPについて定量した。下処理の異なるストックの香気成分をポーラスポリマー吸着法により捕集し、GCおよびGC-MSにより分離、同定、定量した。

結果. 官能検査の結果、鶏がらは水洗いしただけより、熱湯処理、30分水浸、下ゆで等の処理をしたほうが、ストックの生臭みが弱められ、旨味は少なく感じられるが、30分水浸したり、下ゆでしたほうがスープとして好ましいと評価された。成分の溶出は、水洗いしたものに比べ下処理をすると、総窒素量、アミノ態窒素量等旨味に関与する化合物を含むものが減少していた。香気成分は水洗いしたものに比べ各下処理をするとヘキソ酸、ヘプタン酸等不快臭を呈する化合物が減少していた。従って鶏がらを水洗いしたものに比べ熱湯処理、30分水浸、下ゆで等の下処理を行なうと、ストックの生臭みを弱める効果があり、スープとして好ましいものが得られることが確認された。