

目的 真空低温調理した畜肉の性質を調べ、従来の調理法によるものと比較し、真空低温調理の特性を明らかにした。

方法 試料：豚ヒレ肉を厚さ2 cm・重量 30 ± 1 gに整形し、トリプルナイロン袋に入れて真空パックし、湯浴中で加熱した。対象として同型の肉をフライパンで焼成した。

分析方法：(水分)常圧加熱乾燥法、(たんぱく質)ケルダール法、(脂肪)エーテル抽出法、(灰分)直接灰化法、(ビタミンB₁)チオクローム蛍光法、(ビタミンB₂)ルミフラビン蛍光法、(色彩)色彩色差計(MINOLTA CR-300)で測定。

結果 ①加熱温度：50～75℃の湯浴中で80分間加熱し、肉断面の外見と分水量から67℃が最もよいと判断された。

②加熱時間：67℃の湯浴中で、0分～200分間処理し、その肉断面の外観より、30分間で充分と判断された。同様に、通常の調理方法は、片面4分30秒で両面を焼成した。

③収縮率：真空低温調理した豚肉は、通常に調理したものより収縮率が小さかった。

④色彩：真空低温調理した豚肉の内部の色彩は、時間の経過に伴いa*値が低下し、外見的にも赤色が退化した。

⑤成分分析：真空低温調理した豚肉は通常調理したものと比較すると、たんぱく質と脂肪は差がなく、水分は多く、灰分とビタミンB₂は少なくなった。