

緩衝能からみた魚介類

常磐会短大 難波敦子 大阪女子学園短大 ○山本悦子

鈴鹿医療科学技術大保栄 宮川金二郎

目的 本研究は食品の緩衝能に関する研究の一環であり、魚介類の味と鮮度について緩衝能の立場から検討をおこなったので報告する。

方法 魚介類は二枚貝のしじみ、あさり、はまぐり、えび類ではよしえび、くるまえび、魚類ではひらめ、たい、いわし、あじ、さば、軟体類ではするめいかを用いた。それぞれ生きた魚介類を基準にした。可食部をミキサーにかけ、乾燥重量1gを80℃、20分加熱した後、充分にホモジナイズし、蒸溜水にて100gに調整する。5000rpmで20分遠沈した上澄み10mlを緩衝能測定試料として用いた。緩衝能は山野・宮川によって試作されたKM60緩衝能測定装置を用いた。

結果. しじみは1%食塩水中に浸漬すればアミノ基に相当するアルカリ側の緩衝能が顕著に増加した。しかし、あさり、はまぐりではこの傾向は認められなかった。魚類ではpH 3.5, 7.0, および9.5にピークをもつ緩衝能曲線が得られるが、たい・ひらめではアルカリ側のピークが小さく、あじ・さば・いわしではアルカリ側のピークが大きい。えび類ではこのアルカリ側のピークは顕著に大きく一般に言われる味の濃淡が示された。20℃に放置した魚介類の緩衝能は時間の経過とともにアルカリ側のピークが高くなり、またブロードに広がる。これは自己消化による遊離アミノ酸の増加によると推定した。