

家庭における生鮮食品の冷凍・解凍に関する研究

ライオン(株) ○渋谷 恵、伊藤弘雄、長瀬峰子

奈良女子大学 花崎憲子、辻郁代 奈良佐保女学院短期大学 梶田武俊

【目的】近年女性の社会進出に伴いまとめ買いや、廉価時の購入が目立ち、家庭での冷凍、解凍を行なう場面が増加してきた。家庭で冷凍する場合に使用される包材としてラップ等が多く用いられているが、保存中に肉質が破壊され解凍時に発生するドリップ量が多い等の問題が挙げられている。一般に、冷凍時に脱水処理を行なう事によって肉質の損傷度を低減すると言われている。そこで「冷凍時の脱水」に着目し、高分子吸収剤を利用した脱水シートを開発し、冷凍、解凍時における魚肉等の肉質保持効果等について検討した。

【方法】高分子吸収剤と紙及び不織布を組み合わせたシートで、魚肉等の生鮮食品を使ってその脱水性能を評価した。また、家庭用冷蔵庫での冷凍、解凍時におけるシートの性能を評価した。

【結果】高分子吸収剤と紙及び不織布を組み合わせたシートの吸水速度が速いことが確認できた。従って、本シートを生鮮食品の冷凍時に使用することによって凍結するまでの短い時間で十分に吸水するため、解凍時の流出ドリップ量が低減されることが確認できた。また、解凍した生鮮食品の状態は、ドリップに汚れないので外観等からの新鮮さが認められ且つ美味しさも保持できる傾向が見出せた。