

鮫 肉 脱 臭 試 験

野 口 洲 六
櫻 井 小 四 郎

1. 目 的

鮫肉を原料とした煉製品はアンモニア臭を発生し易く非常に商品価値を低下するので之が発生を防止し優秀製品を製造するために本試験を行つた。

2. 方 法

PH2.6, 3.2, 4.0 の酸性液を調整してこの中に切身にして加圧脱水した吉切鮫肉を 18時間浸漬して常法により煉製品を製造してアンモニア臭の発生状態を比較して見た。

區分	P H	醋 酸 使 用 量	資 料	備 考
A	2.6	水 5.2l 醋酸 150cc	2.6kg	PH測定は東洋濾紙 PH濃度試験紙使用
B	3.2	" " 66cc	2.6kg	
C	4.0	" " 16cc	2.6kg	
D	9.0	工 場 用 水	2.6kg	

3. 結 果

PH2.6及び 3.2の液で処理したものは酸度の高い為と浸漬時間の永かつた事によつて相当に凝固して居り、チョッパーに掛けても一度煮熱した肉の様にボロボロの状態に掛つて食鹽を加へると肉は目に見えて白色となり、PH2.6のものは 3.2のものより更に白くなつた。而し搗潰を続けても全くゾル化せず卵の花の状態に煮熱しても凝固しなかつた。

PH4及び9で処理したものは上記の様な現象は全然起らず PH4のものは PH9のものより白色で優秀品に見られた。

一週間の製品観察の結果は

日数 區分	1 日	2 日	3 日	4 日	5 日	6 日	7 日	備 考
A	異状なし	"	"	表面乾燥 黄色を帯 ぶ	"	"	"	酸味酸臭強き製品
B	同 上	同 上	"	同 上	"	弱アンモ ニア臭あ り	表面ネー トラしき もの発生	同 上
C	同 上	"	"	同 上	"	弱アンモ ニア臭	表面ネー トラしき もの発生	弱酸味ある製品
D	同 上	"	"	弱アンモ ニア臭	アンモ ニア臭	"	ネート發 生	

の様で酸度の高いものはアンモニアの発生は遅いが上述の様に PH3.2, 2.6では酸凝固によつて煉製品にならなくなる事を考へなくてはならない。PH4.0以上 PH5前後に於て処理すれば製品も白色で良くアンモニア臭の発生も相當防止出来る事と考へられる。

鯉 含 脂 量 簡 易 測 定 に よ る 鯉 節 製 造 試 験

野 口 洲 大
櫻 井 小 四 郎

1. 目 的

關東及び東北の漁場に於て漁獲される鯉は魚群の北上に従つて漸次含脂量が増加される。従つて

之を原料とした鰹節は鰹節と称して他品より非常に格安に取引されて居る。それ故原料の含脂量を簡単に測定する事によつて鰹節原料として適当なものを区別して鰹節製品の品質の向上を計らんとして下記の試験を行つた。

2. 方法

鰹節原料の含脂量測定法として、頭部、内臓及び腹肉を除去したものを Bel2° の鹽水中に入れ浮上するもの、中層に浮くもの、全く沈下するものの三種に区別して同一状況、同一方法によつて製造加工を行つた。

3. 資料の生態

試験に使用した原料鰹の生態は次の如くであつた。

資料の區別	体 長	体 重	肥 満 度
浮上するもの	46.9cm	2.490gr	24.13
中層に浮くもの	45.6	2.170	22.88
沈下するもの	48.6	2.610	22.73

4. 結 果

焙乾 12回行つた製品を資料別に水分及び含脂量を定量した結果は次表の通りで浮上するものは含脂量最も多く沈下するものは最も少なかつた。外觀より見ても皮付其の他の点に於て含脂量の差は充分に認められ尙沈下した資料の製品は微付も良好で他県優秀品に比較して遜色のない良品が出来た。

この様に浮力によつて含脂量が推定出来るので脂肪の多いもの（浮上するもの）は生利節又は罐詰原料とし脂肪の少ないもの（沈下するもの）を鰹節に製造すれば優秀な製品が得られる。

資料の區別	水 分	脂 肪
浮上するもの	17%	1.52%
中層に浮くもの	17%	1.09%
沈下するもの	17%	0.88%

雑 試 験

野 口 洲 六
櫻 井 小 四 郎

業者指導のため下記試験を行つた。

1. 白魚煮乾の變色防止試験

白魚煮乾品は普通の煮乾品と異つて水分 50%前後の半乾製品で製造期間が夏期である為に製品の変化が非常に早い。特に其の生命である白色が黄色化して商品価値を極度に低下してしまうので、此の変色の防止試験を行つた。

方 法

変色の原因は皮下脂肪の酸化によるものであらうと考へ脱脂による變色の防止を第一手段として試験を行つた。

脱脂の方法としては飽和石灰水を作り其上澄液に原料を浸漬し常法による煮蒸により製了し下記の結果を得た。

種 別	状 況
1 無処理のもの	外觀良好なるも5日にて變色す
2 飽和石灰水に10分浸漬のもの	外觀良好にして15日間経過すると變色せず但し相當乾燥された
3 飽和石灰水に20分浸漬のもの	石灰により肌荒を起し外觀悪きも15日経過後も變色せず但し相當乾燥された

上記の如く石灰水による処理によつて変色を防止できたが観察中相當乾燥されてしまつたので實際に業者が大量製造される場合とは効果に相違があると思はれる。

2. 布糊漂白試験

本県で「フクロノリ」を原料として生産される布糊は品質が悪い為安価に取引きされているので品質の向上を計るため本試験を行つた。

本県で行はれている製造工程を見ると布糊製造上最も大切な漂白粘合の操作が殆んど行はれていない。品質の劣るのはこの為であると考え漂白粘合を主眼として試験を行つた。

方 法

従来行はれている製法の製品と比較するために業者の醱酵軟化した原料を資料として下記のように比較製造をした。

種 別	10%重曹處理	散水による漂白	結 果
A	ナ シ	ナ シ	色澤粘合不良
B	ナ シ	1 0 回	漂白良好、粘合光澤
C	5 分間浸漬	1 0 回	Cより稍おとる 色澤粘合共に良好

各製品を比較して見るとBCは非常に優れていた。これは漂白が完全に行はれたために褐紫色の残りがなく光澤が良く市販の優良品に比して遜色がなかつた。特にCはBよりも良好であつた。