

三回にわたる観察が示すように抗酸化剤を使用したものは然らざるものよりも5日～7日間、油焼の発生を延伸し得たことが明瞭である。しかしこれだけの効果をもつて最高と推量はできない、それは、如の上外に薬剤の複合使用又は使用割合など試みる事が再後の課題に期待する所以である。

(6) めちか(そうだ、かつを)節油焼防止試験

主旨 該節の製造原料魚として、やがて油焼を生ずるものはその含脂率は如何を境にするか、之には含脂率の異なつた数種の原料魚に亘る試験が必要であるが之はそのいとぐちとして実施した。

試験期間 昭和31年4月16日～6月28日

試料及び製品生産高

原料、丸ソーダかつを 17×500匁(187尾) 体長 27.8cm 体重 93.6匁
鮮度普通 粗脂肪有率 3.3%
製品生産高 3×995匁

実施要領

1. 原料処理

割亀節の製造要領による、即ち頭切、内蔵除出后血抜水洗をなす。

2. 煮熟及び薬品処理

試料は4区分とし処理す

A. リントンC (I.G.A80%+CA20%) Lsoamgle gallateを使用

- a. 調理魚の $\frac{1}{5,000}$ に相当する。リントンCを水1斗に溶かした薬液に調理后 5×000匁を20分間浸漬し 90°C～100°Cにて40分煮熟
- b. 調理后の $\frac{1}{5,000}$ に相当するリントンCを溶解した熱湯で以て煮熟す (90°C～100°C 40分)

B. タイリヨウT Butgl Hydnoxg Toluenを使用

調理后の $\frac{1}{7,500}$ に相当するタイリヨウTをアルコールで溶解煮熟水に混和し試料を投入90°C～100°Cにて40分煮熟

C 対照品

調理水切后の試料を90°C～100°Cを以て煮熟

3. 身割及び骨抜

煮熟終了后放冷し身割及び中骨其の他の骨抜をなす。

4. 焙乾及び日乾

焙乾は10回日乾2回何れも別表(結果歩留表の通り)の通り実施す。

試験結果

1 煮熟区分及び歩留

区 分	A-a.リントnc 浸漬		A.b.リントnc 煮熟		B.タイリヨウT 煮熟		C. 対 照		計	
	数 量	%	数 量	%	数 量	%	数 量	%	数 量	%
試 料	5,730	100	1,000	100	6,730	100	4,040	100	17,500	100
調 理 后	4,250	74.2	750	75	5,000	74.3	3,000	74.3	13,000	74.3
煮 熟 骨 抜 后	3,180	55.5	550	55	3,700	55	2,230	55.3	9,660	55.1
水 抜 焙 乾 后	2,510	43.8	430	43	2,900	43.1	1,770	43.8	7,610	43.5
二 番 火	2,130	37.2	362	36.2	2,370	35.2	1,490	37	6,352	36.3
三 番 火	2,000	34.9	343	34.3	2,250	33.2	1,390	34.4	5,983	34.1
四 番 火	1,860	32.5	310	31	2,120	31.5	1,320	32.7	5,610	32
五 番 火	1,750	30.6	310	31	2,000	29.8	1,220	30.3	5,280	30
六 番 火	1,660	29	288	28.8	1,920	28.5	1,180	29.2	5,048	28.8
七 番 火	1,590	27.7	274	27.4	1,840	27.3	1,130	28	4,834	27.6
八 番 火	1,520	26.5	250	25	1,770	26.3	1,080	26.8	4,620	26.4
休 乾	1,480	25.8	243	24.3	1,720	25.6	1,040	25.8	4,483	25.6
九 番 火	1,440	25.2	247	24.7	1,670	24.8	1,010	25	4,367	24.9
十 番 火	1,380	24	240	24	1,580	23.5	980	24.3	4,180	23.9
休 乾	1,380	24	240	24	1,580	23.5	980	24.3	4,180	23.9
日 乾	1,340	23.4	240	24	1,540	22.9	950	23.5	4,070	23.2
休 乾									3,995	22.7
日 乾									3,995	22.7

薄茶色澄明の脂肪が滲出している。
 脂肪滲出が少なくなり表面茶色となる。
 表面黒茶色が濃くなる。
 優質の節肌を現わす。

※考 察

- ① 抗酸化剤の使用効果について
 3 日以後は全試料の区別が出来ぬ様になつた即ち今次使用の鮮度と含脂

率では油焼の影響はないものと認められる従つて斯る場合抗酸化剤の使用は無意識と思われる。

② 薬液使用による煮熟について

タイリョウ使用のものは対照品と何等相違は認められなかつたがリントン液にフ煮熟 (A.b) のものは煮熟后約5日位鉄イオンによる暗黒色の変化が見られたが日を経るに従い対照との区別は困難となつた。

(7) 魚肉ソーセージ製造試験

主旨 多獲魚の利用価値並びにソーセージ原料化の可否検討を目的とす。即ち県内において水揚される鰹、鯖その他の多獲魚を主原料とした処のソーセージの製法時蔵力を究明し安価にして且つ栄養価の高い製品を創造すべし製造試験を実施した。

試験回数 70回

使用原料 鰹、鯖、鰯、とび魚、鱈、鯨

製品生産高 //

実施要領

1. 原料処理

鯖及び鰹その他原料魚の頭、内臓を除去し血抜、水洗をなし后採肉機にかけ更にチョツパー四厘目一回を通す。なお鯨ふかは2五厘、1分、四厘目の3回通しとす。

2. ライ潰及び添加物添加

ライ潰は、当初、鱈肉にフラスキンその他、保鮮剤及び食塩を添加し荒ライ(約10)分をなし后主原料、鯨を混入混和しつゝ澱粉、香辛料調味料を添加約15分の本ライをなす。

なお、ライ潰を終へしものは直にスタハー(花木式横手動)を以てライフアンケーシングに充填し綿糸(9本糸)を以て結束す。

原料及び添加物の混合割合下記の通り

記

(別表をここに)

3. 煮熟及び冷却

結束後の試料を冷水槽により冷却し順次煮熟を実施するが煮熟温度は85°C~90°Cを以て40分~50分行ふ煮熟を終りたるものは再び冷水槽に投入急冷(約20分)し放冷す。

4. しれ取り

放冷後の試料を(煮熟后30分~1夜放冷)95°C~100°Cの熱湯を通し(約30秒)直に放冷製了す。