

C. 焙乾油漬罐詰製造試験

関 口 善 一 郎
水 沼 栄 三

I. 趣旨及び目的

乾製品として満足出来るか否か、原料魚の鮮度が良否の製品に及ぼす影響について、行つた。

II. 製法の概要

原料魚を魚揚場で撒塩処理後通い函で運搬、雑魚を除き、焼串に尾部を貫き刺し、炭火の上で焙焼して3時間後抜取り、放冷、良品のみ撰別して、固形量60g、注入用油(玉蜀黍油)32gにて角3Bに肉詰密封して5封度50分殺菌加熱後水冷して製了した。

III. 製造記録の要旨

	月 日	漁獲地	現場処理	購入原料	再秤量	雑 魚	処理原料	焙 乾 仕 上 り	肉詰利用	不良品
実 数	5月13日	犬上川 浮上鮎	そのまま 函	530匁	515匁	25匁	490匁	199匁	47匁	52匁
%				100%	97.2	4.7	92.5	37.6	8.8	9.8
実 数	5月25日	犬上川 活 鮎	撒 塩 函 詰	660匁	657匁	77匁	580匁	193匁	188匁	5匁
%				100%	99.5	10.6	87.9	29.2	28.4	7.6

開罐結果の記録

	内容量	固形量	用油	殺菌 加熱	巻 締		真空度	固形量	±	液量	±	総量	±	尾数
					T	W								
数 量	92.5g	60g	32.5g	封度 分 5 50	65~67	102	0.5"	77g	+17g	12.0g	-20g	89g	-3.5g	45尾
%									28.4%		-61.5		-3.8	

油の混濁は殆んどなく固形も良好で風味があつた。

IV. 生産費調べ

項 目	原 料 魚	空 罐	油	塩	燃 料	消耗品費	計
数 量	56匁	角3B 4罐	140g	6.5匁			
単 価	75.00	15.80	190.00	21.40			46.30
金 額	42.00	63.20	26.60	40	10.00	43.00	185.20
% (〒)	22.7	34.1	14.3	2.1	5.4	23.2	100.8

V. 考 察

原料魚の鮮度が低下した5月13日の原料による加工では、前処理で少々塩を強く用いても、焙焼温度を変化（65°C内外及び80°C前後）させても腹腔内のガスが腹部を膨脹させ、胸鰭の近く肝臓附近から破れ、暗緑色に染り外観を損ずることが多かつた。

5月25日の如く良好な鮮度の高い原料によつたときは加熱温度により差がなく、歩留良好であつた。