

氷魚の煮熟による歩留と煮汁の濃度變化について

(25. 3. 1)

技 師 関 口 善 一 郎
同 水 沼 栄 三

§ 13 Percentage Loss of Boiled Hi-U-O and the Change of Concentration of its Stock.

Z. Sekiguchi & E. Mizunuma

In order to study the nature of the stock made from boiled *hi-u-o* as a basis for its utilization and to apply the knowlege to the utilization of stock made from boiled *shijimi*, preliminary experiment was made. It was proved that the percentage of product was the highest when the salt concentration of stock was 3 to 5 %.

Though the salt concent of stock increased or become thicken due to repeated boiling, the final product suffered little in appearance.

Our further studies are :

the salt content of stock, the amount of salt absorbed into meat, and of water driven out of fish by boiling, its influence on the original stock, the comparison of changes brought about by boiling in fresh water and in seasoning fluid.

§ 1. 目 的

冬季に多くとれる茹氷魚の液汁の利用法を考へるにさきだち、その状態を知る事及び同一煮熟の使用回数による品に対する影響について調査し更に「しじみ煮汁」の利用方法につき比較するため本調査を実施した。

§ 2. 方 法

滋賀縣和邇村地先において漁獲された生氷魚の6%撒塩漬後1日経過したものを用ひた。大型ビーカーに水4合、塩3匁を溶解させて煮液とし、生氷魚15匁宛投入3分間煮熟し、歩留りと液の比重を測定し逐次煮液に塩0.3匁宛追加して、同一操作を繰返した。

§ 3. 結 果

回数	水	添加塩量	煮熱液の比重	煮熱原料	煮熱後重量	歩留	調製液の比重
1	4合	3匁	Be 1.6	15匁	12.5匁	83.3%	1.5%
2	—	0.3匁	2.05	〃	11.2	74.6	〃
3	—	〃	2.1	〃	11.8	78.7	〃
4	—	〃	3.2	〃	11.3	75.3	〃
5	—	〃	3.2	〃	11.9	79.3	〃
6	—	〃	3.2	〃	11.9	79.3	〃
7	—	〃	3.5	〃	13.0	86.6	〃
8	—	〃	3.9	〃	12.6	89.0	〃
9	—	〃	4.2	〃	12.3	82.0	〃
10	—	〃	4.7	〃	11.9	79.3	〃
11	—	〃	5.1	〃	12.0	80.0	〃
12	—	〃	5.3	〃	11.9	79.3	〃
13	—	〃	5.9	〃	11.7	78.0	〃
14	—	〃	6.1	〃	10.9	72.6	〃
15	—	〃	6.3	〃	12.0	80.0	〃
16	—	〃	6.6	〃	12.1	80.6	〃
17	—	〃	7.5	〃	12.0	80.0	〃
18	—	〃	8.1	〃	11.9	79.3	〃
19	—	〃	〃	〃	11.0	73.3	〃

上の表を図にすれば次の通りになる。

24. 考 察

- (1) 大体に於て、ポ-メ3~5度で歩留が高くなるらしい。
- (2) 塩量が多くなり、煮熱の回数が繰返されて煮熱液が濃くなつても、製品の煮上りが外観的に悪くなる事はみられなかつた。
- (3) 塩分の煮熱液中の含有量、煮熱後の魚体中への浸透量魚体の煮熱による脱水量とそれが煮熱原液を稀釈する程度の変化と淡水中の煮熱による変化との比較及び調味液を煮熱に用ひたときの変化につき更に研究を加えたい。

