

# 餃 熾 製 試 験

前 川 壽

## 語 言

近年朝鮮肉餃業の急進的発展にともない全餃業と関連のある餃業もまた生産高において、餃に次ぐ重要なものになっている。従来餃は凍製品にのみ利用されてきたが、大抵その他の場合、1枚当り0.04セントと廉価であり、消費経営上好ましくないので、これが利用法として熾製試験を実施した。

実施期間 1965年12月25日～12月30日

実施場所 当所加工場

## 実施要領

### 1. 原料及び処理

原料は当所々属鉛田南丸で採出したれずみ餃を用いた。餃は袋上ですでに胴部及び内蔵を除去されていたので工場搬入後直ちに三枚に卸し、その後長さ20cm巾4cm宛細断してから清水で水洗き及び存物を洗淨し調理を終え水切りをした。

### 2. 塩漬及び塩抜き

水切りを終えた肉片は塩漬液とし原料に対し食塩1.5%と1.0%とに二分して第一表のとおり塩漬を行った。

第1表

肉 類 後 の 重 量	用 塩 量	%	塩 漬 時 間
168.50g	2.260g	1.3	24
156.03g	1.500g	1.0	24

塩漬を終ったものは表面の粘質物を洗淨し清水中で50分間(換水3回)行い、各一片づつ針金で吊し表面が稍乾く程度に風乾(2時間)し、次に霜乾に移った。

### 3. 霜 乾

爐室(213×151×151cm)は煉瓦造りで上部中央に通気孔、下部に燃焼用の火床、正面に排煙口を有し、内部は25cm間隔で4段となっている。先づ火床に大鍋淵を敷きつけてから針金で針金で一片づつ吊し風乾した片肉を爐室内に運び大鍋淵に点火し霜乾した。霜乾時間を第二表は第2表のとおりである。

第2表

## 霜 乾 時 間 と 温 度

	温 度	霜 乾 包 数	霜 乾 時 間	放 冷 時 間	備 考
1 日 目	18℃	18～35℃	4 時間	18	
2 "	20 "	20～35 "	8 "	16	
5 "	20 "	20～40 "	8 "	16	
4 "	20 "	20～40 "	5 "		

以上のように冷塩法により、4日霜乾し乾燥度及び色沢も良かったので密室から取り出し、1日間風乾して後綿布で拭き植物油を塗布して仕上げた。

#### 4. 歩留

原料	調理後	製品	備考
41kg	30430g	16750g	
(100%)	(74.2%)	(40.8%)	

#### 5. 製品について

箱内は長さ20cm巾4cmに裁割したので形態及び塩抜き の点に不備はあつたが色沢、香味については良好と思われた。

#### 6. 製品分析

当所に分析設備がない為、工業研究所に依頼した結果は第3表のとおりである。

第3表

分 析 結 果

	A	B	備 考
水分	58.12	40.56	A=塩量13%
塩分	13.68	14.52	B=塩量10%
粗蛋白	56.25	49.66	
粗脂肪	1.18	1.26	
P.E	490	495	

#### 7. 生産費

品名	数量	単 価	金 額	備 考
飯	41kg	10	20	
食 塩	3,500g	06	11	
針 金	100g	10	30	
晒 布		30	30	
植 物 油	180g	08	08	
雑 入 夫	4日	176	7.04	
計			11.85	

E当り単価 71セント (11.85÷16750)

#### 8. 結果及び考察

用塩量は原料に対して13%と10%に2分して実施したが10%用塩量でも充分浸透し、長期保蔵にたえた。蒸室の温度調整が困難で蒸網も併用した。外箱は黄金色の光沢があり良好であつたが中心部まで浸透していなかつたので今後湿度を下げ25~30℃前後の湿度で蒸乾したのがよいと思われた。

色沢、香味については良好であつたので色法、デザイン等に考慮を払えば充分製品化が可能であり、市場性も充分である。