

サバ 燻 製 試 験

前 川 喬

題 旨

当所々機関造船丸が東支那海で漁獲した赤サバを燻製品としての利用性を検討する目的で燻製試験を実施した。

実施期間 1964年4月18日～4月25日

実施場所 当所加工場

実施要領

1. 原 料

原料サバ100尾で重量51,870g(一尾平均518g)の赤サバで燻製後7日目ものを用い、腹切れもあり、鮮度は余り良くなかった。

2. 調理及び塩漬

調理は鱗及び内臓除去し、清水中に浸漬し、血抜き及び汚物を除去洗滌した後水切りを行い、用塩量30gで48時間塩漬を行った。

(イ) 調理歩留

原 料	51,870g	100%
調 理 後	22,550g	70.8%
鱗及内臓	9,270g	29.2

(ロ) 塩 漬

品 名	g	使用量
食 塩	30	6,765g
ネオフラスキン	1/300 (魚体)	75g
トリンサン	2/1000 (塩量)	135g

※ ネオフラスキン、トリンサンは塩に混ぜて使用した。

3. 塩 抜 き

塩漬の終わったものは清水中で2時間浸漬してその間2回換水して脱水して脱塩を行った。

塩抜き歩留

調 理 後	22,550g	100%
塩 漬 後	16,170g	72%
塩 抜 き 後	19,770g	87%

4. 風 乾 及 び 燻 乾

塩抜きを終えたものは水切りを行なった後で尾部を吊し直射日光をさけ表皮が稍乾燥する程度に2時間風乾した。風乾の済んだものは直ちに燻製に運び燻製した。

	燻乾期間	温 度	放 冷	備 考
1日目	4	27~50℃	18	
2 "	6	30~50℃	18	
3 "	6	30~50℃		

4. 仕上げ及び歩留

燻乾の終わったものは木箱で手入れして植物油を塗布して製了した。

製品歩留

	重量 (g)	歩留 (%)	備考
原料	31,820	100	
燻乾後	22,550	70.6	
塩抜き後	19,770	62	原料に対する歩留
第1回燻乾後	15,725	49	燻乾 4時間
第2回	12,030	37	燻乾 6時間
第3回	10,100	31	製了 4時間

5. 製品について

製品は色沢及び香味については良好であつたが肉しまりが悪く胴部でつかちで外形及び形質は良くあつた。

7. 生産費

品名	数量	単価	金額	備考
サバ	31,820	0.06	1.90	
食塩	6,755	0.05	41	
植物油	150 cc	0.03	08	
晒木箱		0.50	50	
計	150 g	0.10	10	
ネオフランミン	25			サンプル使用
クリンサン	15.5			
編役人夫	4日	1.75	7.04	
計			9.85	

×当り単価 97セント (9.85÷10.00)

8. 結果及び考察

用塩量に対し塩抜き時間が短かかつたので製品は辛味を感じたので塩抜き時間がもっと必要と思われた。原料は背開きとせず丸のまま(ブイラー)としたので中心部まで燻乾の浸透が不充分であつた。

実物は肉しまり及び外形が好ましくないので該燻乾製品を品評して劣つた。