

煉製品（蒲鉾）保蔵試験

担当 高 嶺 徳 基

趣 旨

蒲鉾は琉球において重要な加工品であるが夏季における高温多湿のため腐敗しやすいので保蔵の延長を目的として薬品使用によるものと常法による製品の比較試験を実施した。

1. 実施期間及び場所

実施期間 1965年4月16日～1965年4月21日

実施場所 当所加工室

2. 製法の概要

原料はカナガンラを使用し第1表に示す魚肉摺身を調製后成型し蒸煮する代りに電熱で加熱（第1図）10分で製了した。製了後1時間放冷した後1個宛ポリエチレン袋に入れて供試品とした。

第1表

区 分	蒲 鉾 製 法
A 薬品使用のもの	魚類カナガンラ摺身1kg当り食塩62g、味の素11g、片栗35g、砂糖88g、味淋60cc、ソロビン酸カリ（上野）2g、タリン酸2g、
B 薬品使用しないもの	摺身1kg当り食塩62g、味の素11g、片栗35g、砂糖88g、味淋60cc、播浪機25分

3. 製品の判定

保蔵期間中の製品の判定については第2表のとおりである。

第2表

日 時	仮	ネ ト		カ ビ	臭 気	弾 力	備 考
		表 面	内 面				
2	A B	— —	— —	— —	— —	正 正	表面かすかに水滴
3	A B	— —	— —	— —	— +	正 少々低下	表面かすかに水滴 表面乾化
4	A B	— +	— +	— —	— +	正 低下	表面かすかに水滴 表面乾化著し
5	A B	— +	— +	— +	— +	少々低下 低下著し	表面かすかに水滴 表面薫カビ発生
6	A B	— —	— +	— —	— +	低 下	表面乾化

結果及び考察

保蔵期間中に於ける製品の官能検査は2表のとおりでB法は2日目から表面に水滴のようなものが生じ4日目からネット腐臭が生じ弾力も低下し5日目には表面蒸気の発生を表したが、A法は6日目にネット発生し表面乾化し弾力も低下したが蒸気の発生は見られず、B法に比較して効果を示している。
次回は真空包装、その他の方法により継続実施する。

第1図

加熱装置

