

未凍結及び凍結成鶏肉と機械的に骨肉分離した鶏肉の  
エマルジョンゲルの特性

森高明

未凍結及び凍結成鶏肉と MDCM のエマルジョンゲルの特性を調べるため、ソーセージを試作してテクスチャーの比較を行った。

1. 成鶏の胸肉や MDCM は -25°C、30 日間貯蔵すると、塩溶性蛋白質の溶出率が成鶏胸肉では 23.7% から 57.5% に、MDCM では 45.9% から 67.8% に増加した。
2. 未凍結成鶏肉で作ったソーセージのテクスチャーは市販ソーセージとほぼ類似した。
3. -25°C で 30 日間貯蔵した成鶏肉で作ったソーセージのテクスチャーは、未凍結成鶏肉で作ったソーセージに比べてかたさとガム性が、市販ソーセージと比べて凝集性、そしゃく性及びガム性が有意に大きかった。
4. 未凍結成鶏肉に MDCM を同量加えた場合には未凍結成鶏肉のみで作ったソーセージと比べてかたさ、凝集性、弾力性、そしゃく性及びガム性が有意に小さくなった。
5. 凍結成鶏肉に MDCM を同量加えた場合には凍結成鶏肉のみで作ったソーセージと比べてかたさとガム性のみが有意に低下した。
6. 粉末状大豆蛋白を加えたソーセージのテクスチャーは、本実験の配合割合では無添加のソーセージとの間に有意差は認められなかった。