

## ホタテ水溶液(SVC)の豚肉調理実験

### 実験①

#### 目的

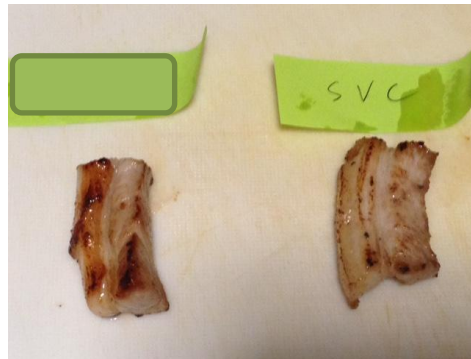
SVC溶液の豚肉に対する食味向上検査

#### 手順

1.豚肉(とんかつ用ロース)18g2枚をそれぞれそのまま放置、SVC溶液30分浸漬する



2.それぞれの肉に油少々、塩を加え、約3分ソテーする



### 実験結果

	原体重量	調理後重量	テクスチャー(硬度)
無加工肉	18g	13g	263g
SVC浸漬肉	18g	16g	199g

\*テクスチャーは、テクスチャー計を使用し、調理後の食肉にピンを押し当て貫通するまでの圧力強度を重量で表した。

### 食味官能結果

無加工肉：豚の臭いを強く感じる。少々堅い。

SVC浸漬肉：獣臭がほとんどない。柔らかい。旨味がある。

### 総合結果

無加工肉とSVC浸漬処理肉では、ソテー後の重量が、大きく異なりSVC肉は、16.6%重量が多かった。よって、SVC肉がより保水力がありジューシーであることが分かった。

調理後のテクスチャー(堅さ)の比較では、SVC肉は、約30%柔らかくなり食味も向上した。

## 実験②

### 目的

SVC溶液の豚肉に対するとんかつ調理における食味向上検査

### 手順

1.豚肉(とんかつ用ロース)27g2枚をそれぞれそバター液A、Bに一昼夜浸漬する



バター液A



バター液B

卵1/2、薄力粉大さじ2.5、水25CC

卵1/2、薄力粉大さじ3、SVC溶液25CC



一昼夜浸漬



2.衣を付けフライ処理



### 実験結果

	原体重量	調理後重量	テクスチャー(硬度)
水加工肉	27g	27g	274g
SVC浸漬肉	27g	33g	166g

\*テクスチャーは、テクスチャー計を使用し、調理後の食肉にピンを押し当て貫通するまでの圧力強度を重量で表した。

### 食味官能結果

水加工肉：豚本来の臭みを強く感じる(良い意味で)。かなり堅い。

SVC浸漬肉：肉の味が濃く感じる。柔らかい。ジューシー感がある。

### 総合結果

水加工肉とSVC浸漬処理肉では、フライ後の重量が、大きく異なりSVC肉は、22%重量が多かった。SVC肉の保水力が強力でジューシー感があると思われる。

調理後のテクスチャー(堅さ)の比較では、SVC肉は、約39%柔らかくなり食味も向上した。