

生臭さのマスキングとうま味増強

液体塩こうじによるイワシの魚臭(トリメチルアミン)の発生抑制

液体塩こうじの成分はトリメチルアミンの生成に関わる微生物の活動を妨げたり、生成したトリメチルアミンを揮散しにくくすることができます。

試験内容

イワシミンチ肉に各種調味料を10%添加



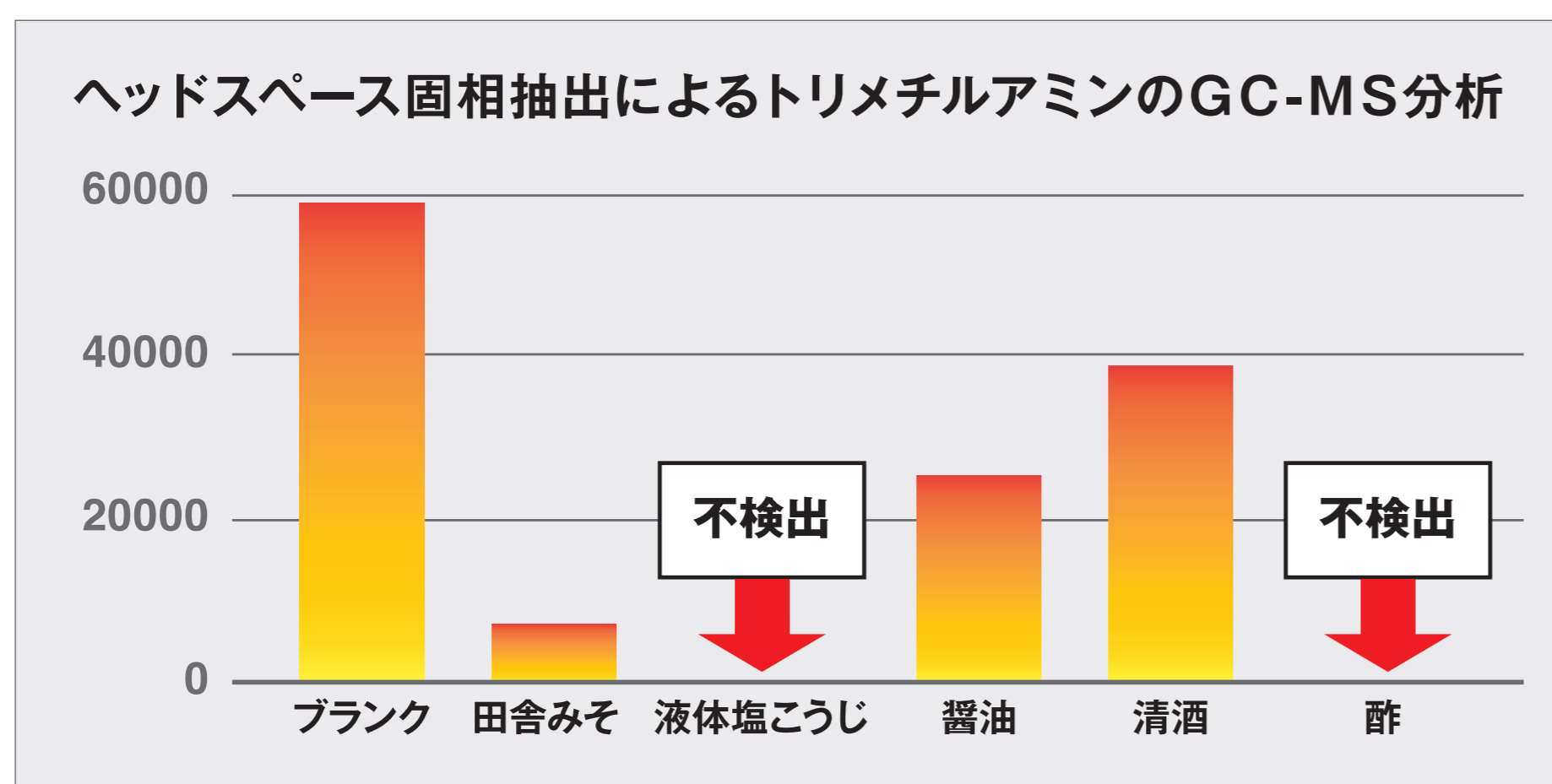
冷蔵庫で6日間保存



GC-MSでトリメチルアミンを分析



試験結果



液体塩こうじと酢では
トリメチルアミンが
不検出

液体塩こうじによるうま味成分の増強

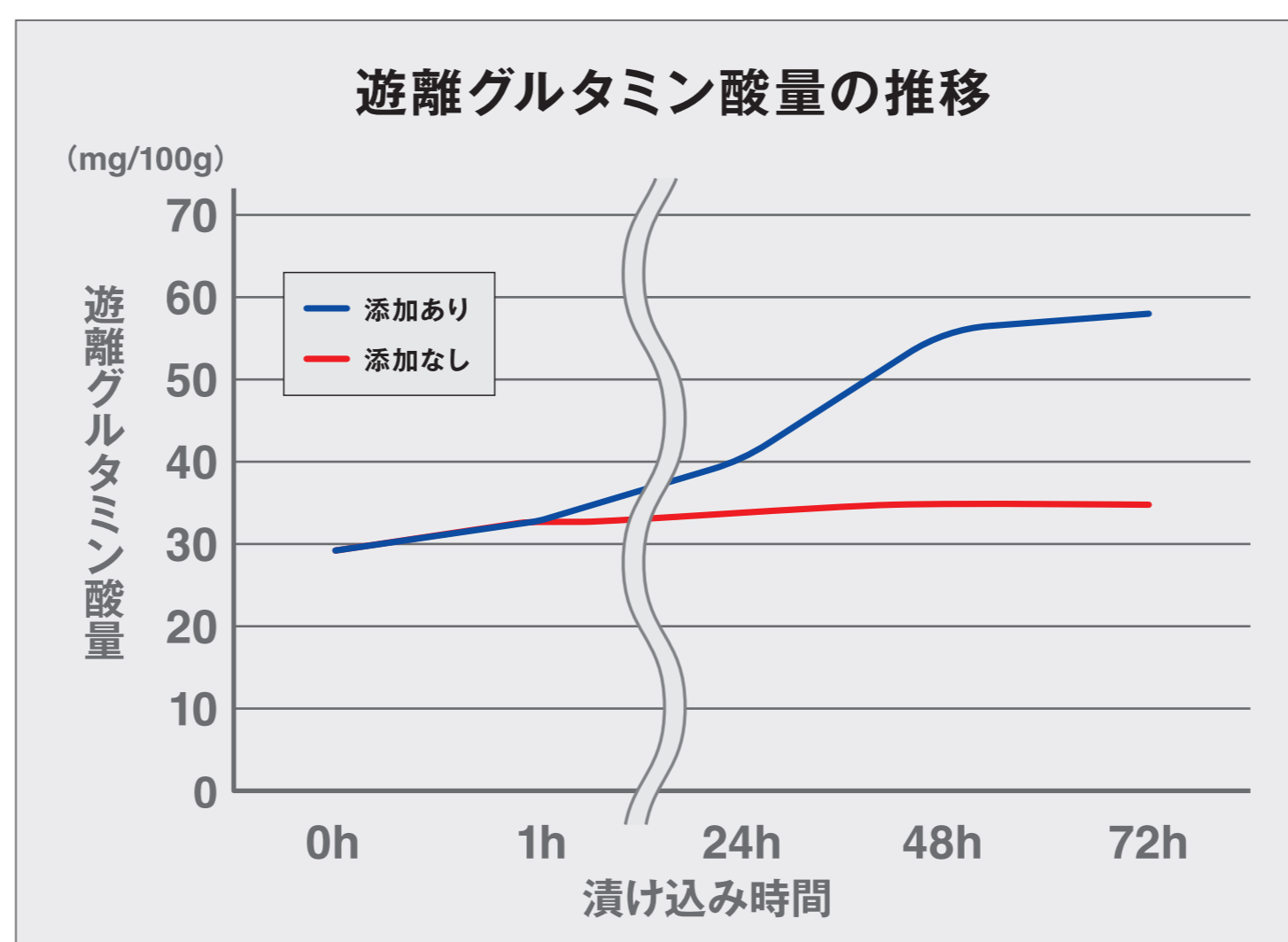
液体塩こうじには様々な効果が確認されており、その一つにうま味成分の増強があります。鮭に液体塩こうじを作用させた場合に、その指標となる遊離アミノ酸(グルタミン酸)量の経時変化の数値を示しました。

試験内容

鮭の身に10%の液体塩こうじを添加したものと、添加無しのもので遊離グルタミン酸量を比較



試験結果



液体塩こうじを
素材(鮭)に
浸漬させることで、
24時間経過以降の
遊離グルタミン酸量
が増加