

高鮮度冷凍クジラ肉の解凍方法の開発

メタデータ	言語: Japanese
	出版者:
	公開日: 2024-08-06
	キーワード (Ja):
	キーワード (En):
	作成者: 村田, 裕子, 荻原, 光仁, 舟橋, 均, 上野, 久美子, 岡崎, 恵美子, 木村, 郁夫, 福田, 裕
	メールアドレス:
URL	所属:
	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2010447

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.



高鮮度冷凍クジラ肉の解凍方法の開発

村田裕子・荻原光仁・舟橋 均・上野久美子・
岡崎恵美子・木村郁夫・福田 裕

高 ATP 含量の冷凍クジラ肉の解凍方法について検討を行った。解凍前に -5℃ で保管した場合は 10 日間で ATP % が 60% から 10% 以下まで低下した。-3℃ 保管では 2 日目に ATP 含量が 70% から 10% 以下まで低下し、急速解凍後のドリップの流出も 5% 以下に抑えることができた。このことから、-5 ～ -3℃ の温度帯での保管処理により ATP を 3 ～ 10 日間で低下させ、急速解凍時のドリップの流出および解凍硬直を抑制し、食味の良い解凍クジラ肉を得る条件を明らかにした。

水産技術, 1(1), 37-41, 2008