

高濃度のATPを含有する魚肉微細化物のゲル形成能と冷凍耐性

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, 岡崎, 恵美子, 木村, メイコ, 今村, 伸太郎, 平岡, 芳信, 木村, 郁夫 メールアドレス: 所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2010480

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



高濃度の ATP を含有する魚肉微細化物のゲル形成能と冷凍耐性

村田裕子・岡崎恵美子・木村メイコ・今村伸太郎・平岡芳信・木村郁夫

高鮮度魚肉中に含まれる ATP のタンパク質保護作用が、実際の魚肉のゲル化や素材化に活用できるかどうかを確認した。ATP 濃度が高い魚肉を、ATP 濃度を維持しながらカッターミルで微細化を行った。この微細化魚肉は低塩濃度でも高いゲル形成能を有していた。また、この微細化魚肉は、凍結貯蔵後もゲル形成能および筋原繊維タンパク質の溶解性を保持していた。一方、ATP の消失した微細化魚肉に ATP を添加することにより、高 ATP 含有肉と同レベルのゲル形成性が得られた。以上のことから、ATP が魚肉のゲル物性の増加に寄与する可能性ならびに ATP の凍結変性抑制効果が示唆された。

水産技術, 2 (2), 105-110, 2010