

---

## 食肉科研/行政情報等発信サービス

---

No.345 2023/1/6

### 1 研究報告—食肉加工品の塩漬熟成に認められる「塩なれ」に関する研究 —食肉加工品の塩味に対する遊離脂肪酸の影響—

このたび、当研究所が令和3年度に公益社団法人伊藤記念財団の助成を受けて実施した研究がまとまりました。要約は次のとおり。

#### 【要約】

塩漬熟成によって生じる塩なれに対する遊離脂肪酸（FFA）の影響を調べた。疎水性であるFFA（0.2%）を添加した10mLの官能試験液は、試験直前にホモジナイズ（3,000 rpm、30秒）することによって安定化させた。遊離のオレイン酸やリノール酸の効果は、塩味の強い塩濃度である1.0%塩化ナトリウムの条件で、明確であった。先味において感じられる強い塩味は、液を十数秒間口に含んでいると、塩味の強さがしだいに弱まり、その後強さが先味のレベルへと戻ることを確認した。これは順応様の現象であった。次に、豚肉スープ由来のうま味や酸味が感じられる条件での検討を行った。塩味と豚肉スープのうま味と酸味が共存する場合、これらの味が感じられる順序（反応時間）を確認したところ、塩味が最も速く、その後うま味や酸味が感じられた。豚肉スープに1.0%塩化ナトリウムを添加したところ、FFAは塩味の強さを順応様に弱め、塩味とうま味等のバランスが取れた状態をもたらした。FFAを食用油（脂肪酸組成；リノール酸46.4%、オレイン酸29.1%）に替えて、上と同様の試験を実施したところ、塩味に対する効果は認められなかったことから、脂肪酸の塩味に対する効果は、トリグリセリドの状態ではなく、遊離の状態であることが重要と考えられた。したがって、塩漬熟成におけるFFAの増加が、塩なれの要因となる可能性が示唆された。今回の結果は、塩漬熟成における塩なれ現象のより深い理解を導く基礎的知見となる。

[vol40.pdf \(itokinen-zaidan.or.jp\)](#)

些少ですが冊子がありますので、全文入手を希望される方はご連絡ください。