

凍結魚（黄肌鮪）を融解身その後長方形（25cm×45cm×15cm）に裁切し脱臭のため清水に30分浸漬す。

2. 煮 熟 （一、二次全じ）

煮熟は血抜後の試料を煮籠に並列漬水85℃にて60分煮熟す。

3. 焙乾及日乾

焙乾は85℃に250分間水切焙乾をなし翌日更に焙乾3番火迄実施し後日乾微付（1番）をなす。

試 験 結 果

1. 歩 留

一次試験（微付は二次試験と全時に実施す）

原 料	処 理 后	煮 熟 后	水 切 焙 乾	3 次 焙 乾	日 乾
3,350 ^匁	2,650 78%	1,810 54	1,622 48.4	1,170 34.9	822 24.5

二次試験

原 料	処 理 后	煮 熟 后	水 切 焙 乾	3 次 焙 乾	日 乾
2,500%	1,680 67.2	1,150 46	1,040 41.6	620 24.8	418 16.7

微 付

棚 卸	一 番 微 付
1,240 21.1	1,196 20.4

註 棚卸後は一次、二次共混合す

2. 製品について

製品を削りにかけたハナの状態は稍可なるも、ダシとしての香味は全くないものであった。

考 察 シラタかつ節肌にできたのは、甚だしい油過少の質であることが推量される随つて斯る質の原料をもつては緩慢乾燥法（ゆるやかに、間けつ的に）を行うことが緊要と思われる。

(4) 塩干トビ魚油焼防止試験

主旨 本県熊毛郡に産するトビ魚はその約4割（31年400万尾）が塩干品として生産されているが、製品の約6割が油脂酸化による被害を受け酸化防止方途究明が唯一の改善策となつている。

以上の見地から下記五回に亘り抗酸化剤の使用効果試験及び製造試験を実施した。

試 験 回 数 5 回

試験資料及び製品出来高

原料 トビ魚 6,577尾 385,050g 製品、塩干トビ 6,569尾

実施経過

オ一次試験	トビ魚	415尾 (24,480g)	5月22日……
オ二次試験	〃	1,050尾 (63g)	5月23日……
オ三次試験	〃	452尾 (27,890)	5月28日……
オ四次試験	〃	3,000尾 (173,280)	6月1日……
オ五次試験	〃	1,660尾 (96,400)	6月25日……

実施要領

1. 原料処理 各回共全じ即ち頭部より脊開となしエラ及び内蔵を抽出后血抜水洗をなす。

2. 試験方法

オ一次試験 (試料を6区分とし下記方法を以て塩漬)

a. 20°Bi立塩漬……塩水1斗中に試料比 $\frac{1}{10,000}$ オーレオマイシン及び $\frac{1}{2,500}$ のリントンCを添加試料70尾を浸漬

b. 20°Bi立塩漬……塩水1斗中に試料比 $\frac{1}{10,000}$ オーレオマイシン及び $\frac{1}{5,000}$ タイリヨウA (アルコール溶解) を添加し、試料70尾を浸漬

c. 20°Bi立塩漬……塩水1斗中に試料70尾を浸漬対照となす。

d. 15%施塩撒塩漬……使用塩に対し試料比 $\frac{1}{2,500}$ リントンCを添加し試料70尾を塩漬

e. 15%施塩撒塩漬……使用塩に対し試料比 $\frac{1}{5,000}$ タイリヨウA (アルコール溶解) を添加し試料70尾を塩漬

f. 15%施塩撒塩漬……試料65尾を対照として塩漬す。

オ二次試験 (試料を3区分として浸漬)

a. 15%施塩撒塩漬……使用塩に試料比 $\frac{1}{5,000}$ タイリヨウA (アルコール溶解) を添加塩漬

b. 15%施塩撒塩漬……使用塩に試料比 $\frac{1}{2,500}$ リントンcを添加塩漬

c. 15%施塩撒塩漬……対照

オ三次試験 (試料を4区分として浸漬)

a. 20°Be立塩漬……対照

b. 12%施塩撒塩漬……対照

c. 12%施塩撒塩漬……使用塩に試料比 $\frac{1}{5,000}$ タイリヨウA (アルコール溶

解)を添加塩漬

d. 12%施塩撒塩漬……使用塩に試料比 $\frac{1}{2,500}$ リントンC添加塩漬

才四次試験 (試料を3区分とし浸漬)

a. 13%施塩撒塩漬……使用塩に対し試料比 $\frac{1}{7,500}$ タイリヨウAを添加塩漬

b. 13%施塩撒塩漬……対照

c. 10°Be 立 塩 漬……対照

才五次試験 (試料3区分)

(註) 今次試験においては当初抗酸化剤を使用せず塩漬後半乾製品に対して薬品を使用す

a. 対照……そのまま日乾

b. タイリヨウ溶液 (タイリヨウ0.01g+アルコール0.5g+水25g) を魚体表面に塗布する

c. タイリヨウ溶液 (タイリヨウ0.8g+アルコール5g+水400g)に魚体を5分間漬する

試験結果

1. 塩漬区分及び歩留

才一次試験 (浸漬時間40時間) 日乾 3日

浸漬方法 区分	立 塩 漬						撒 塩 漬					
	a. リントンC $\frac{1}{2,500}$		b. タイリヨウ $\frac{1}{5,000}$		c. 対 照		d. リントンC $\frac{1}{2,500}$		e. タイリヨウA $\frac{1}{5,000}$		f. 対 照	
	オーレオ $\frac{1}{10,000}$		オーレオマ $\frac{1}{10,000}$		イシン							
	数	量 %	数	量 %	数	量 %	数	量 %	数	量 %	数	量 %
試 料	4,130	100	4,130	100	4,130	100	4,130	100	4,130	100	3,830	100
調 理 后	3,430	83	3,510	85	3,420	83	3,480	84.5	3,430	83	2,820	73.8
塩 漬 后	3,530	85.5	3,540	86	3,550	86	3,210	78	3,190	77.5	2,890	70
日 乾 后	2,060	50	2,060	50	2,040	49.5	2,050	49.7	2,040	49.5	1,900	49.7

才二次試験 (浸漬時間20時間) 日乾)

区 分	a. タイリヨウA $\frac{1}{5,000}$		b. リントンC $\frac{1}{2,500}$		対 照	
	数	量 %	数	量 %	数	量 %
試 料	36,000	100	24,000	100	3,000	100
調 理 后	30,000	83.5	20,000	83.5	2,500	83.5
塩 漬 后	25,980	72.3	17,580	73.5	2,000	66.7
日 乾 后	18,000	50	11,700	48.8	1,460	48.7

才三次試験 (塩漬時間立塩漬3時間 撒塩漬15時間)

区 分	a. 対照(立塩)		b. 対照(撒塩)		c. タイリヨウA $\frac{1}{5,000}$		d. リントンC $\frac{1}{2,500}$	
	数 量	%	数 量	%	数 量	%	数 量	%
試 料	9,300	100	7,350	100	7,390	100	3,850	100
調 理 后	8,380	90	6,700	91	6,900	93.5	3,370	87.5
塩 漬 后	8,430	90.5	6,240	85	6,640	90	3,230	84
日 乾 后	4,350	47	3,480	47.5	3,560	48	1,740	45.2

才四次試験

区 分	a. タイリヨウA $\frac{1}{7,500}$ (撒塩)		b. 対照(撒塩)		c. 対照(立塩)	
	数 量	%	数 量	%	数 量	%
試 料	165,000	100	8,700	100	580	100
調 理 后	145,000	88	7,600	88	510	88
塩 漬 后	142,000	86	7,450	85.5	437	86
日 乾 后	80,000	48.5	4,200	48.5	280	48.3

2. 官能観察結果

第一次試験

区 分	立 塩 漬			撒 塩 漬		
	a リントンC $\frac{1}{2,500}$ オレオマイシン $\frac{1}{10,000}$	b タイリヨウA $\frac{1}{5,000}$ オレオマイシン	c 対 照	d リントンC $\frac{1}{2,500}$	e タイリヨウA $\frac{1}{5,000}$	f 対 照
0	±	±	±	±	±	±
5	±	±	+	±	±	+
10	+	±	++	++	+	+++
15	++	+	+++	+++	+	+++
20	+++	++	+++	+++	++	
25	+++	+++			+++	

第二次試験

区 分	a タイリヨウA $\frac{1}{5,000}$	b リントンC $\frac{1}{2,500}$	対 照
0	±	+	+
5	+	+	++
10	+	+	++
15	+++	++	+++
20	+++	+++	+++

第三次試験

区 分	a 対照 (立塩)	b 対照 (撒塩)	c タイリヨウA $\frac{1}{5,000}$	d リントンC $\frac{1}{2,500}$
0	±	±	±	±
5	±	+	+	+
10	+	+	+	++
20	++	++	+++	+++
30	++	++	+++	+++

オ四次試験

薬品の使用効果に対する判定困難であるが製造直后10日間は対照品との識別をする事が出来るが製了后30日を以て総体的に酸化を見る。

オ五次試験

試料の区分を誤つたため観察し得ず。

※考察 抗酸化剤の効果は絶対的でないがこの程度に於ては若干の効果を認め得る就中リントンCよりもタイリヨウが勝れた結果を表している。

抗酸化剤の使用割合を段階的に行えば効果の程度もそれぞれ差異を生ずるのが必然であるからこれを尙試験の餘地として考えたい。

(5) 塩干鰯油焼防止試験

主旨 塩干魚の酸化防止について最近試売されつゝある。種々の抗酸化剤を使用し酸化防止について指針を得べく下記製造試験を実施した。

試験回数 4回

試験資料及び製品出来高

	原料	あぢ	製品、開干あぢ
実施経過			
オ一次試験	鮮	あぢ	18×160匁(5%) 5月7日~5月25日
オ二次試験	〃	〃	13×075〃(3 $\frac{3}{5}$ %) 5月25日~6月21日
オ三次試験	〃	〃	3×200〃(1%) 10月11日~15日
オ四次試験	冷	凍	19〃000〃(5%) 10月18日~23日

実施要領

1. 原料処理 各回共全じ即ち頭部を残し肩開となし内蔵、エラ抽出后血抜水洗なす。

2. 試験方法

オ一次試験 (試料を3区分とし下記方法を以て浸漬)

a. 23°Be立塩漬 試料比の $\frac{1}{5,000}$ タイリヨウA (局方アルコール溶解を添加浸漬)

b. 23B°e立塩漬 〃 $\frac{1}{2,500}$ リントン添加

c. 23°Be立塩漬 対照

オ二次試験 (試料2区分)

a. 15%施塩撒塩漬 試料比の $\frac{1}{5,000}$ タイリヨウA (アルコール溶解后使用塩に混和) 添加

b. 15%施塩撒塩漬 対照