

次より才七次迄（5月中）の製品には約50日間色沢の褪色以外何等の変も認められなかつたが才8次～才24次（6月～8月）の製品にありては約5日～20日で酸味の発生及び腐敗（ガス発生變色）が認められ工場衛生、操作時間、添加物について多くの問題が残されるに至つた。

※ 考 察

今年度は総試作製品164余本の内約6%が腐敗又は變敗し保蔵力延長について種々の課題が残っているが多獲魚殊に鯆、鯖、鯧使用による原料化については充分其の製品化が立証された。

(8) 魚肉ソーセージ薬品使用効果試験

主旨 夏期におけるソーセージの腐敗防止について薬品（殊にフラスキン）の使用効果を認知し薬品添加についての指針を得べく本試験を実施した。

試験期間 昭和31年8月27日～9月22日

1. 実施要領

試料は鱈肉に対し下表配分割合による澱粉、調味料、香辛料を混和して作製之を下記区分の通り3区分とし薬品添加をなす。

- A. 試料比 $\frac{1}{1,250}$ フラスキン及びデハイドロ醋酸を添加し通常製法により製品化する。
- B. 試料比 $\frac{1}{2,800}$ フラスキン及びデハイドロ醋酸を添加し通常製法により製品化する。
- C. 対照品として薬品を添加せず通常製法をなす。

配合割合及び試料区分

区 分 原料 及び 添加物	A. $\frac{1}{12,500}$ フラスキン デハイドロ醋酸		B. $\frac{1}{2,800}$ フラスキン デハイドロ醋酸		C. 対 照	
	数	量	数	量	数	量
	%		%		%	
鱈肉(アオ)	47.6	28	47.6	28	55	28
ク(トガリ)	33	19.4	33	19.4	38	19.4
ク(カセ)	33	19.4	33	19.4	38	19.4
澱粉	18	10.6	18	10.6	20.7	10.6
サツカリン	0.03	0.018	0.03	0.018	0.035	0.018
食塩	4.7	2.8	4.7	2.8	5.5	2.8
味の素	0.5	0.3	0.5	0.3	0.58	0.3
水	31.5	18.5	31.5	18.5	36	18.5
コシヨウ	0.47	0.28	0.47	0.28	0.55	0.28
木醋酸	0.98	0.58	0.98	0.58	1.13	0.58

註 薬品添加量については厚生省計容量は考慮せず。

2. 試験結果 (官能)

経過日数 材料区分	3	5	10	15	20	25
A	+-	+-	+-	+-	+-	+
B	+-	+-	+-	+-	+	++
C	卅	卅				

記号
 +- 製了時と変化なし
 + 弱酸味あるも酸味感せず
 ++ 弱酸味及び3mm大斑点
 卅 初期腐敗
 卅 完全腐敗

- 註 A. 即ち $\frac{1}{1,250}$ 薬品使用品にありては製了后20日間は完全であり2日間経過にして變敗のキザン見ゆ
- B. 即ち $\frac{1}{2,800}$ 薬品使用品は製了后15日間は完全であり20日間経過にして變敗のキザン見ゆ
- C. 即ち対照品は製了直后から變敗し4日目で完全腐敗となるに至る。

考 察

上記結果より見て薬品使用の有無、及び分量により保蔵力に格段の相量が認められ薬品の使用価値は充分示された。即ち、該業の製造においては許容量最大限の保鮮剤を使用し製品の保蔵力増強を計るべきである。

(9) 魚類鮮度保持試験

主旨 極めて新鮮な魚が段々腐敗して行く途中において我々は摂食或は加工しているがその時期が腐敗直前のものであるか、或は既に腐敗が始まっているのかどうか外観的には判定出来ない場合がある。此の様な状態の時は鮮度を判定するのに、今迄揮発性塩基やP.H等を測定していたが揮発酸による鮮度判定を魚獲直後の魚について行い腐敗迄の経過を知り併せて遊離アンモニアP.Hとの関係から揮発酸による鮮度判定の基礎資料とした。

期 間 昭和31年7月9日～7月14日

場 所 鹿児島県揖宿郡額娃町別府

試 料 はかつを、及びさば

註、極めて新鮮な魚を試料とする為揖宿郡長崎鼻沖合で夜焚一本釣りで漁獲されたもの。

測定項目 アンモニア (比色法) P.H (比色法) 揮発酸 (日水誌 VoL19 No2.19 53浅川未三を用いた)

試験経過

生きた魚は入手出来なかつた。併し極めて新鮮な魚と云ふ条件に合致したので試験には別に支障はなかつた。