

フグ歩留向上試験

<目的> フグの歩留を向上し食感を改良する。

<原料> シロサバフグ (中国)

<試験区>	① 食塩	2.0%
	② エフシリンサン16	0.5%
	③ "	1.0%
	④ "	1.5%
	⑤ "	2.0%

<処理方法>

原料 → 解凍 → 浸漬 → ボイル → 液切り

浸漬 : 原料:浸漬液=1:1 ※試験区添加量は原料に対して10℃で1晩浸漬する。

ボイル : 沸騰にて3分間

<各溶液 pH>

	①	②	③	④	⑤
浸漬前	-	9.28	9.13	9.02	8.94
浸漬後	-	6.92	7.45	7.88	7.81

<結果>

	浸漬前重量	浸漬後重量(歩留率)	ボイル後重量(歩留率)
①	100.2g	101.0g(100.8%)	70.9g(70.7%)
②	112.8g	112.1g(99.3%)	82.0g(72.6%)
③	76.7g	84.9g(110.6%)	64.2g(83.7%)
④	87.8g	99.0g(112.7%)	79.0g(89.9%)
⑤	81.1g	93.6g(115.4%)	74.5g(91.8%)

以 上

エフシー化学株式会社