

イカ歩留向上試験

《試験区》

- ①塩 1%
- ②SO-AGP 1%+ 塩 1%
- ③SO-AGP 2%+ 塩 1%

《試験方法》

冷凍イカを解凍し、原料に対して2倍量の各溶液に5℃、17時間浸漬。
翌日沸騰、3分間のボイル。

《結果》

* pH

| | 浸漬前pH | 浸漬後pH |
|---|-------|-------|
| 1 | 7.59 | 6.23 |
| 2 | 9.60 | 7.24 |
| 3 | 9.60 | 8.05 |

* 歩留り

| | 浸漬前重量 | 浸漬後重量 | ボイル後重量 |
|---|--------|-----------------|----------------|
| 1 | 128.8g | 141.1g (109.5%) | 72.1g (56.0%) |
| 2 | 129.2g | 148.1g (114.6%) | 96.1g (74.4%) |
| 3 | 129.2g | 154.1g (119.3%) | 101.4g (78.5%) |