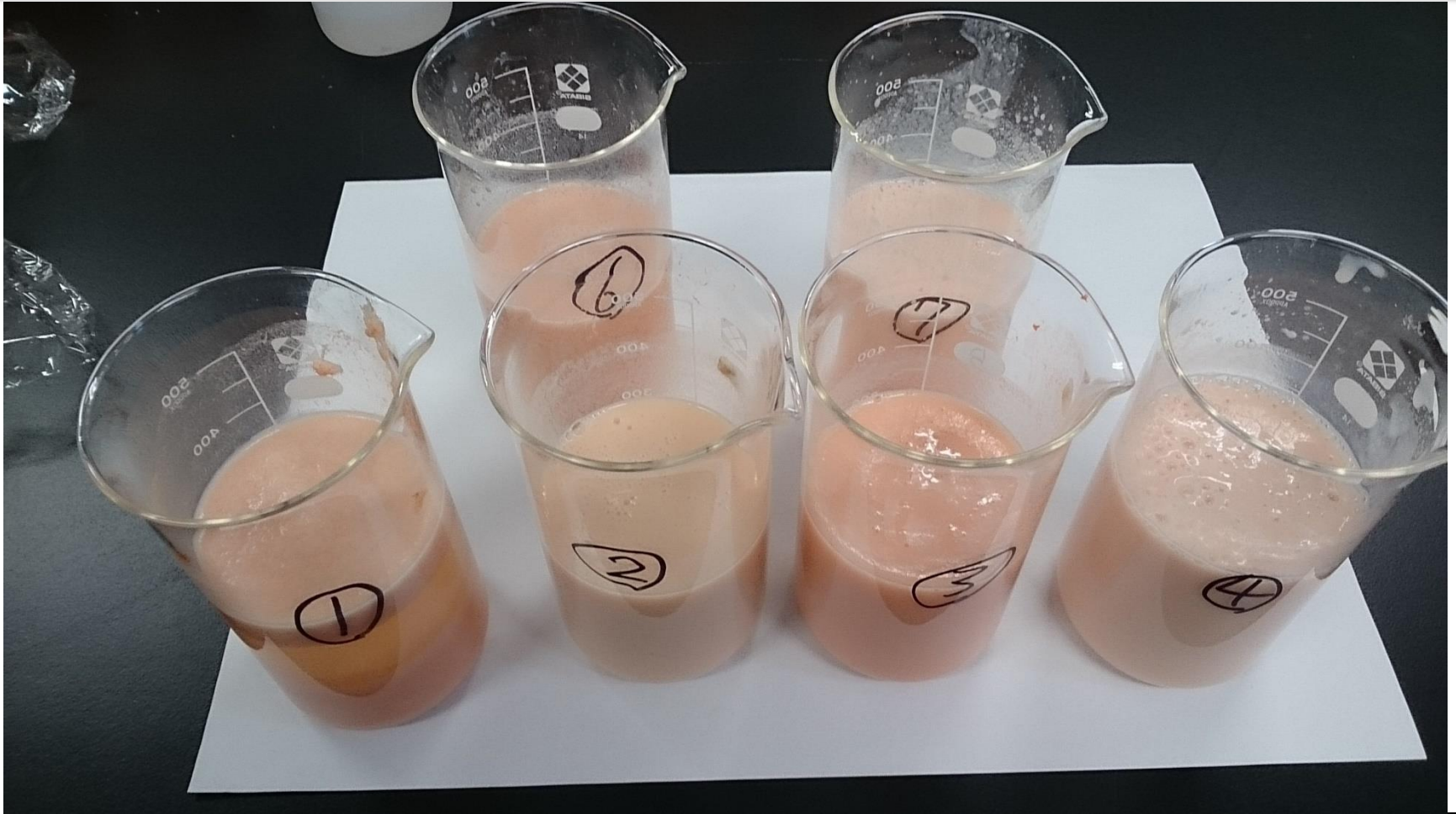


北海道食文化研究会 第3回セミナー 「発酵と熟成による味の変化 -イカ・鮭編-」



北方生物圏フィールド科学センター 助教
三谷 朋弘

味覚センサとは？

九州大学の都甲先生が開発した機械

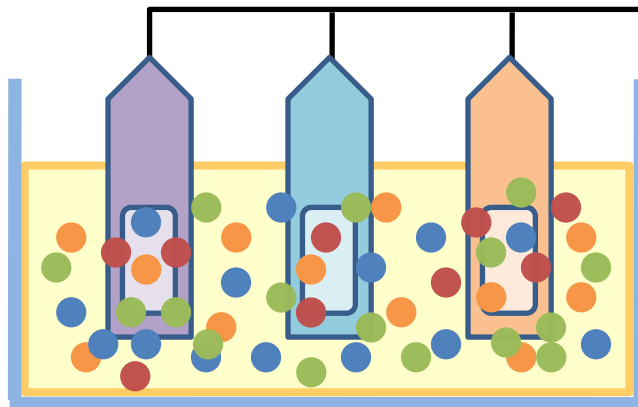
ヒトの舌（味蕾）を模したセンサを装着することで、味を電気信号に変換して、数値化できる機械



今回使用したセンサ

酸味・苦味・渋味・旨味・塩味に対応するセンサ

味覚センサ



PC上：

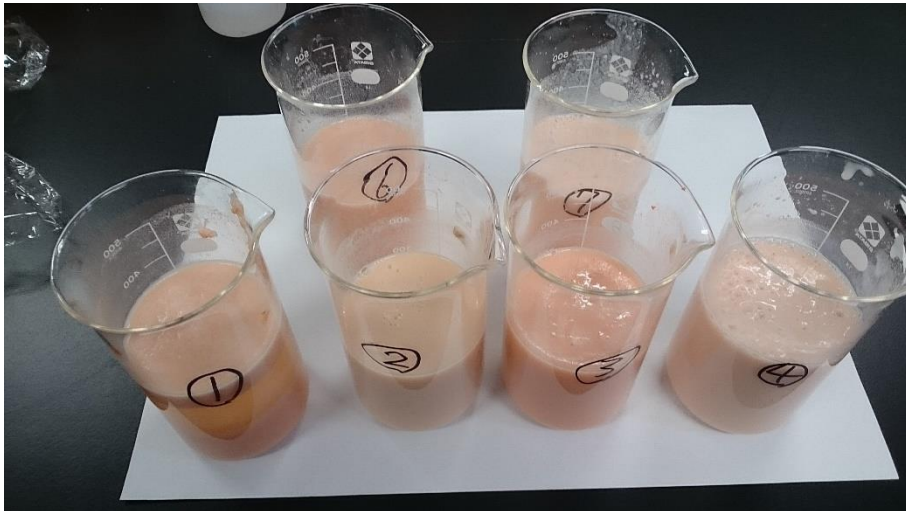
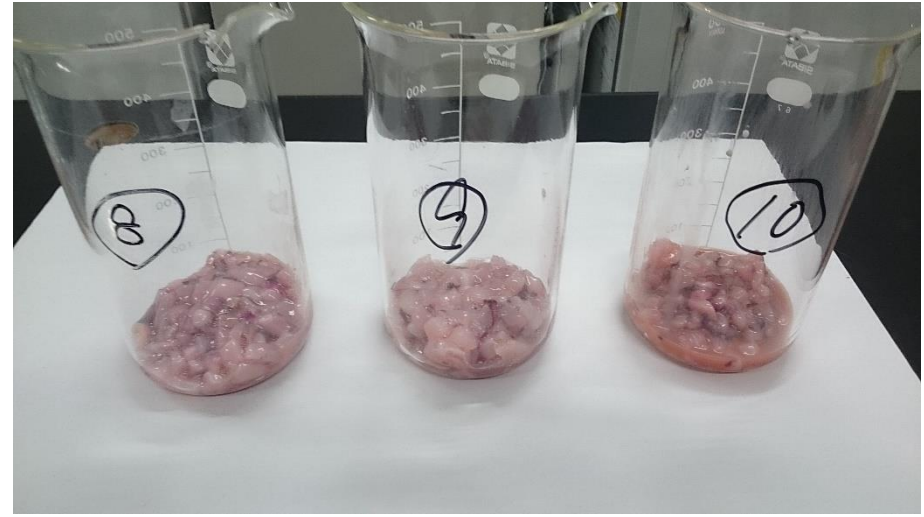
苦味	0.50
渋味	0.35
甘み	0.02
旨味	0.42
塩味	0.37

前処理

イカ	処理
イカ 5%	生イカキザミ+5%塩
イカ 12%	生イカキザミ+12%塩
イカ+ゴロ	生イカキザミ+12%塩+ゴロ

鮭	処理
生秋鮭（対照）	生（無処理）
秋鮭（4%定塩）	4%定塩
秋鮭（12%定塩）	12%定塩
秋鮭新巻	新巻塩分不明
秋鮭（めじか）新巻	新巻（めじか）
秋鮭山漬け	熟成
秋鮭山漬け2年物	2年熟成

前処理



鮭：サンプル70g＋純水3倍

山漬け2年だけ50g＋純水6倍

イカ：サンプル30g＋純水10倍

↓ ホモジネート

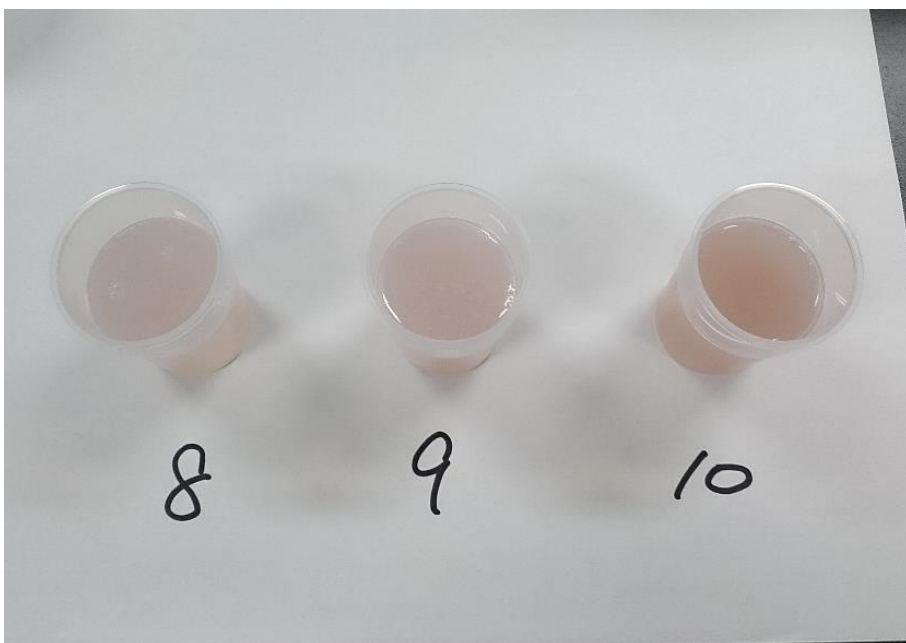
鮭：85℃4hr

イカ：そのまま

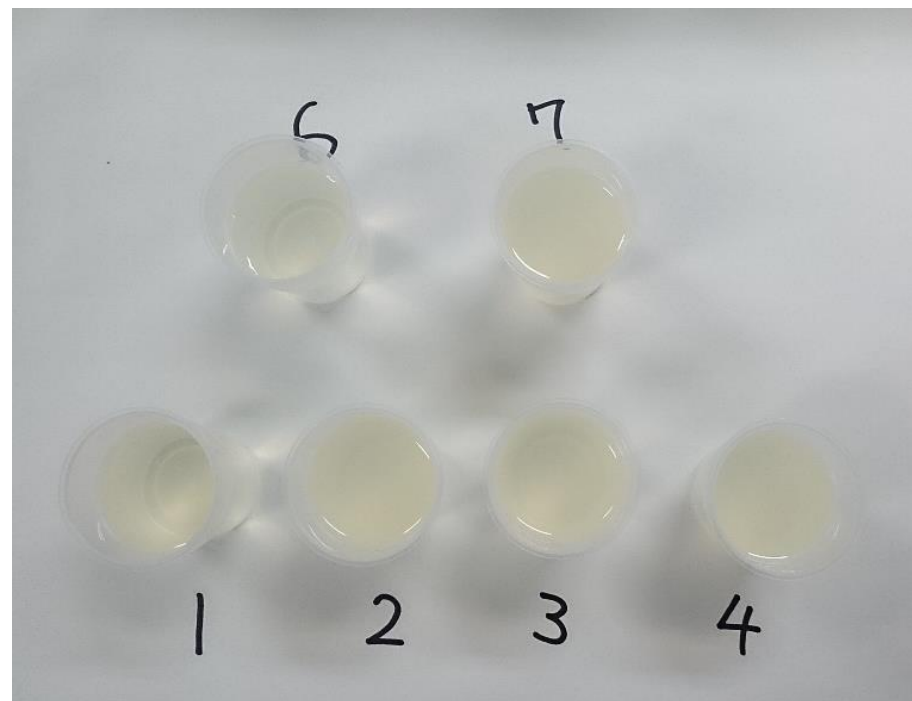
↓ ガーゼ濾過

測定サンプル

測定サンプル

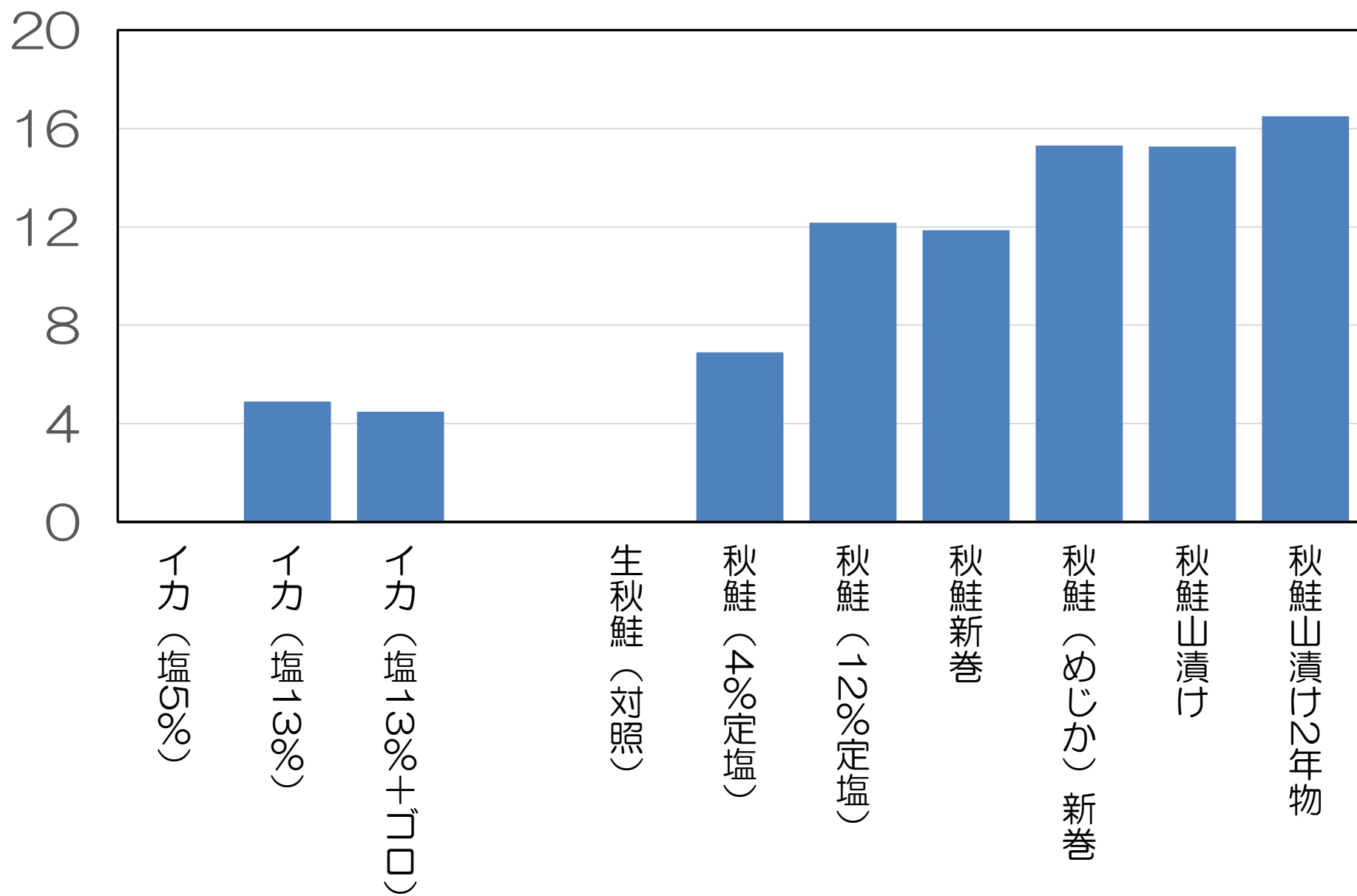


イカ

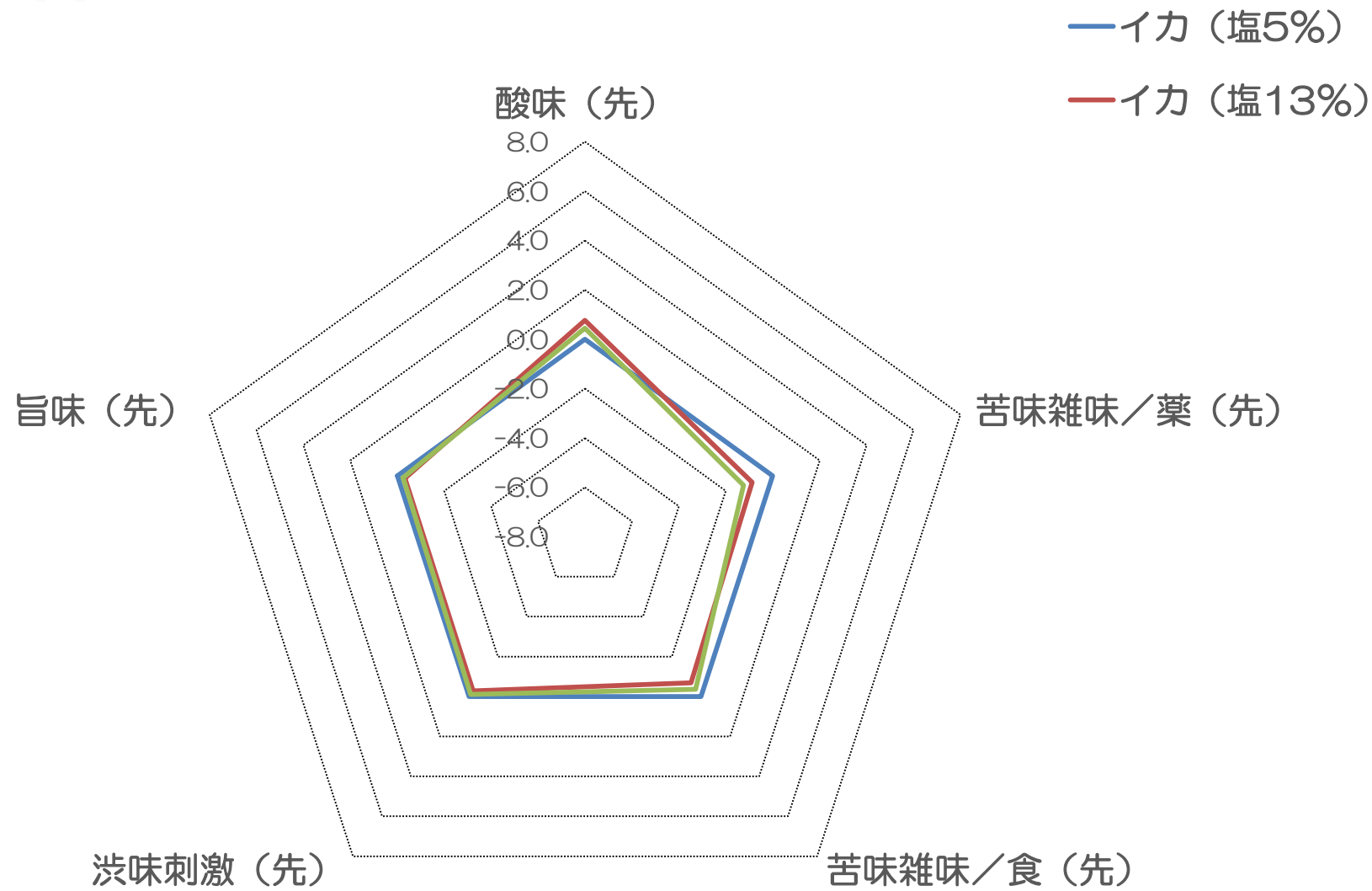


鮭

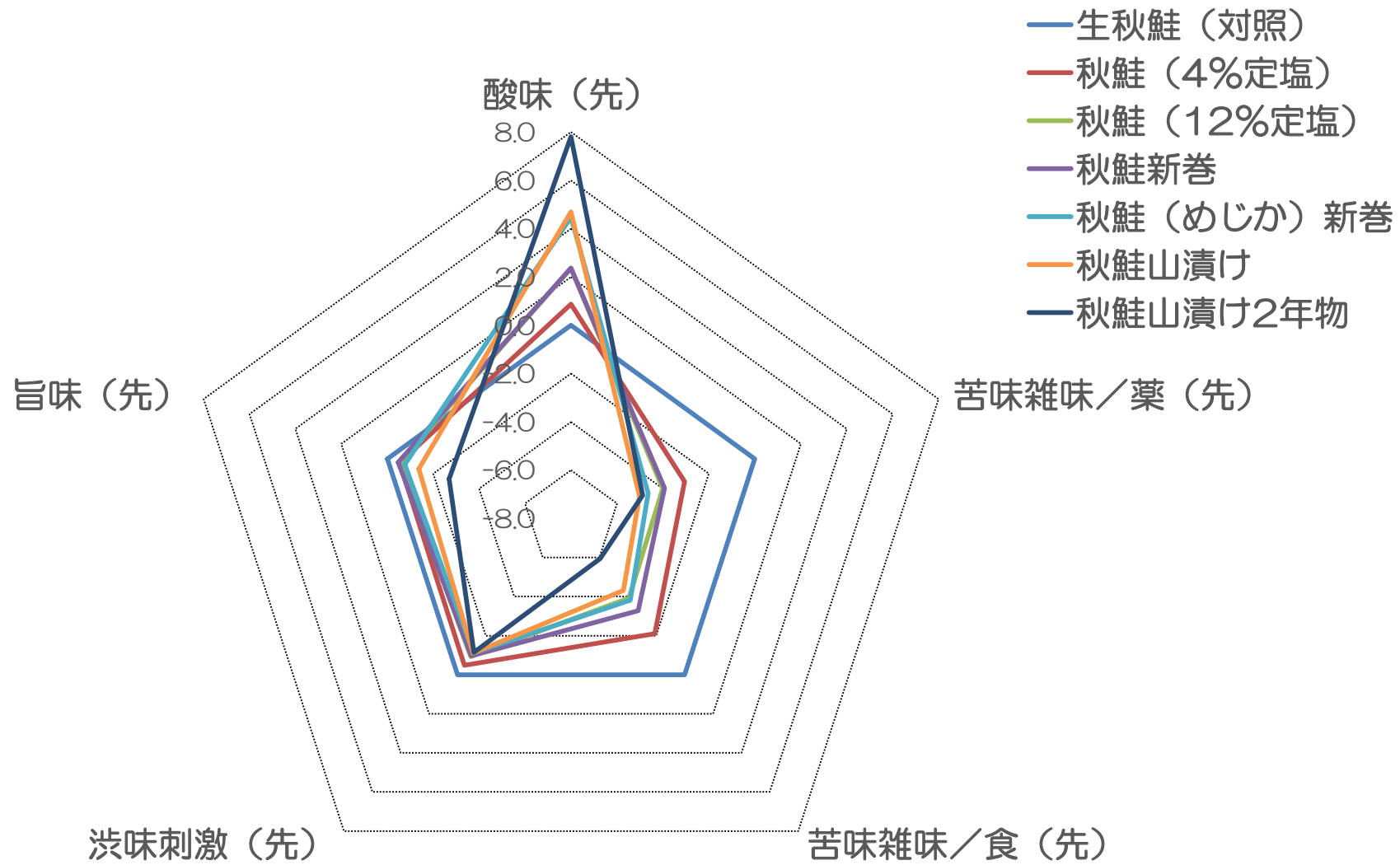
塩味



イカ

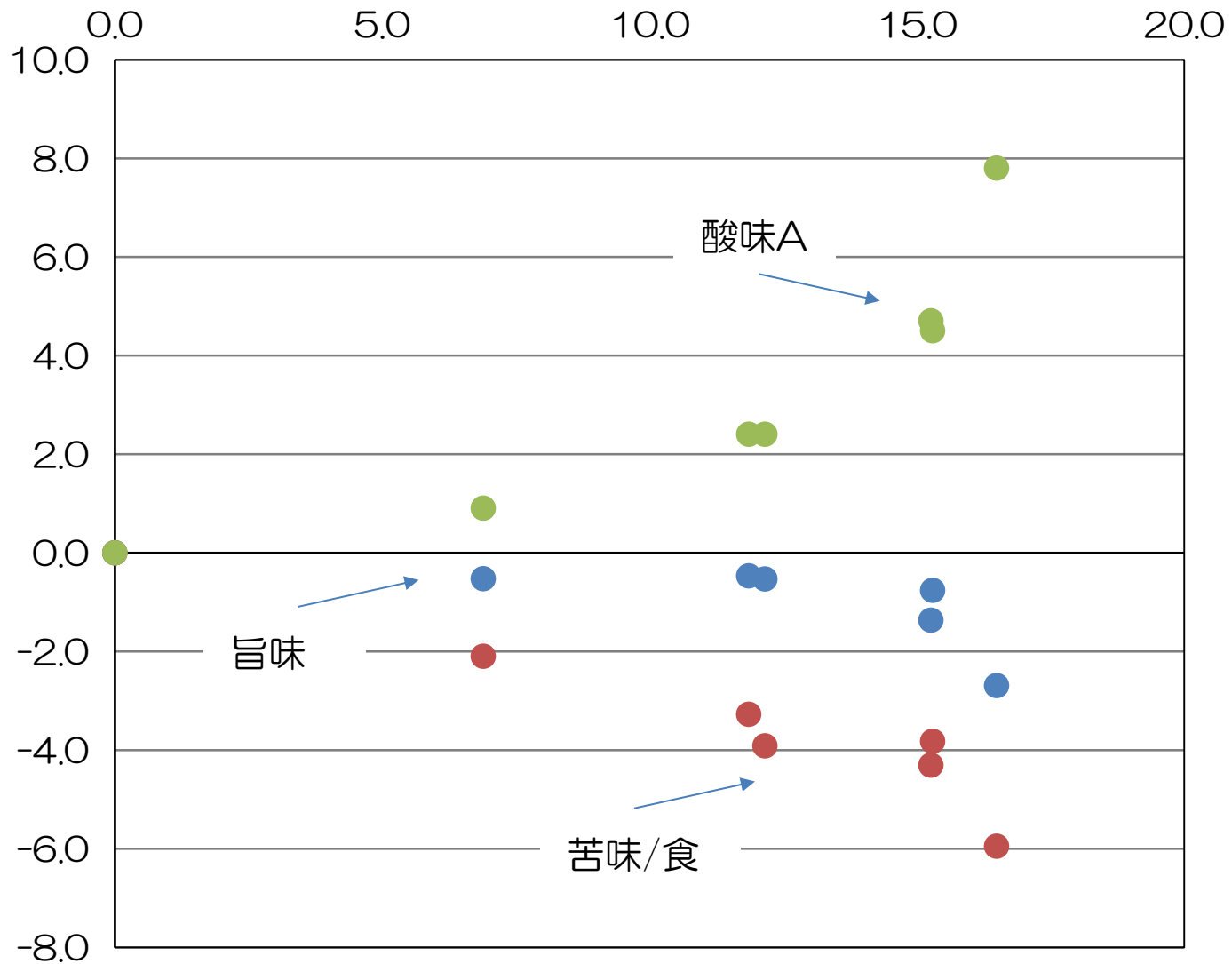


秋鮭

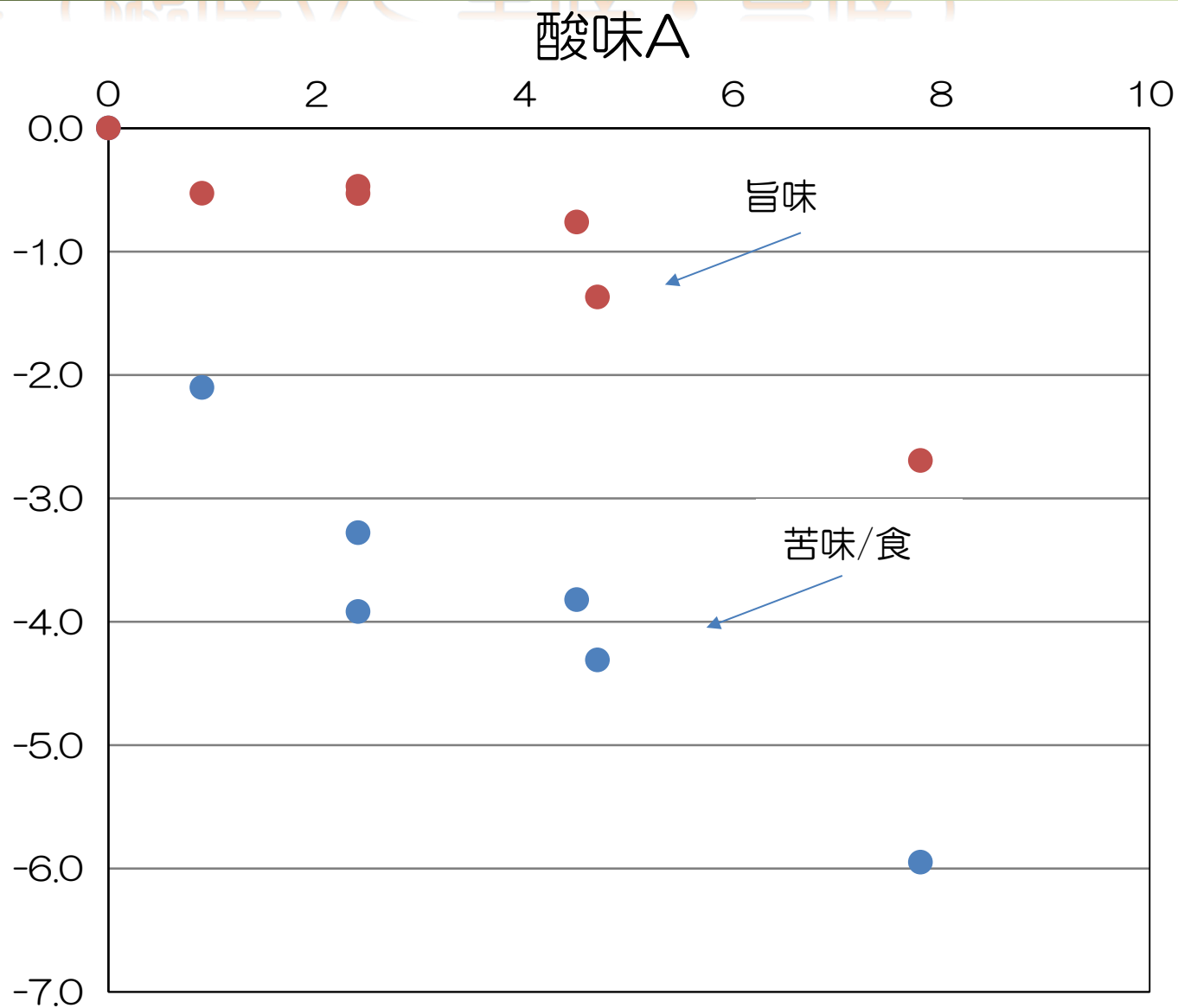


値：生秋鮭を0として変換

秋鮭（塩味とその他の味）



秋鮭（酸味Aと苦味・旨味）



まとめ

- イカ：塩味以外変化なし
(好気発酵しなかったため?)
- 鮭：熟成により旨味が増加する訳ではない
 - 塩味：塩分増加に比例
 - 苦味・渋味・旨味：熟成により低下
 - 酸味A：何の物質が増加したかは不明だが、
熟成により増加

あくまで、5感の内の味のみの結果である
食感は熟成により大きく変化した。