

ポスター発表

[P-29-48_57] Poster session

Fri. Mar 29, 2019 9:00 AM - 3:30 PM ポスター会場・展示 (大教室)

[P29-54]低温で乳酸生成が可能な乳酸菌を添加したソーセージの嗜好性に関する研究

○村橋 誉将, 長澤 麻央, 林 利哉 (名城大院農)

【目的】演者らはこれまでに、研究室が保有する *Lactobacillus sakei* D-1001 と未同定の乳酸桿菌 A が塩漬豚肉中で 4℃ の低温条件下でも乳酸を生成することを明らかにし、乳酸発酵ソーセージのスターターとしての有用性を見出した。本研究では上記 2 菌株を用いた乳酸発酵ソーセージの嗜好性について調査した。【方法】スターターを添加した塩漬豚挽肉をコラーゲンケーシングに充填した。また、コントロール区としてスターター無添加のものを準備した。これらを 4℃ 条件下で 3 種類の方法で 10 日間 (① 10 日間真空包装, ② 真空包装 5 日間後, 5 日間乾燥, ③ 10 日間乾燥) 保存し、日数経過に伴う乳酸菌数・pH の測定、有機酸分析および加熱・燻煙した試料の官能検査を行った。官能検査は見た目、食感、ジューシーさ、風味、酸味、旨味の好ましさを評価した。【結果】いずれの菌添加区でも真空包装中は乳酸発酵が進行し、pH が低下したが、乾燥期間中はそれが緩慢になった。発酵が進行した保存方法①, ② の試料の嗜好性を比較すると、全ての項目で①の試料は嗜好性が低く、検査の際には酸味が強すぎるという意見が多かった。一方で、乳酸濃度は試料②の方が有意に高い値を示した。このことから、酸味は乾燥により緩和されることが考えられた。以上より、今回用いた 2 菌株を添加した乳酸発酵ソーセージは、乾燥させることで嗜好性が向上することが明らかとなった。