



| | |
|------------------|---|
| Title | イカ完全利用に関する研究：第4報 “イカ” 巴煮罐詰製造に関する研究 |
| Author(s) | 井上, 安之助; 谷川, 英一 |
| Citation | 北海道大學水産學部研究彙報, 3(1), 73-74 |
| Issue Date | 1952-05 |
| Doc URL | http://hdl.handle.net/2115/22738 |
| Type | bulletin (article) |
| File Information | 3(1)_P73-74.pdf |



[Instructions for use](#)

イカ完全利用に関する研究*

第4報 “イカ” 巴煮罐詰製造に関する研究

井上 安之助・谷川 英一 (水産食品製造学教室)

STUDIES ON THE COMPLETE UTILIZATION OF SQUID (*Ommastrephes sloani pacificus*).

IV. A MANUFACTURE OF SEASONED CANNED SQUID MEAT CALLED “Tomoeni”.

Yasunosuke INOUE and Eiichi TANIKAWA

Faculty of Fisheries (Hakodate), Hokkaido University.

For inland consumption, squid was viscerated, and skinned in hot water at 50°~60°C. The head and foot parts were pushed into the body cavity, and seasoned by “shoyu” (soy sauce) and sugar, then cut, packed in cans with boiled soy-bean and Laminaria, and processed as usual.

This canned squid is 28.8% of the weight of the raw material of squid.

The nutritive value of this seasoned canned squid meat is as follows: water 77.24%, crude protein 17.3%, fat 1.83%, carbohydrates 7.11%, calorie 117 Cal/100g.

イカ肉を利用して国内需要向罐詰として本罐詰の試製を行つた。この罐詰は道南地方に多獲されるイカに配するに昆布、大豆を以つてしたものである。これら原料は何れも道内にて多量に生産されるものであり、イカの高度利用の趣旨にも沿うものと思はれる。

1. 製造法

原料處理中調理乃至風乾迄は前3報* イカ温燻油漬罐詰の製造法と同様であり、その後イカ胴内に脚部を入れたものを調味細切(1½”高さ)してこれを肉詰し、調味液を注入し密封後常法の如く殺菌するものである。その工程を表示すれば次の如くである。

原料(スルメイカ) → 調理 → 煮熟剥皮(50°~60°C) → 整形(胴内へ脚部を挿入) → 風乾(蔭乾1時間) → 調味 → 細切(1½”高さ) → 肉詰(平2號罐、イカ肉110g、昆布30g、大豆50g) → 調味液注入(60g) → 假卷縮 → 脱氣(100°C, 10分間) → 卷縮 → 殺菌(5封度、1時間) → 製品

尚調味液は醤油1升到し水6合、砂糖100匁を配合したものであり、注入調味液は醤油1升到し水5合、砂糖280匁を配合したものをを用いた。

2. 各製造工程中に於ける歩留

本罐詰を製造する場合の各工程における1貫目を基準とした歩留は第1表の如くである。

* イカ完全利用に関する研究、第1~3報は青森縣水産資源調査報告、第2號に掲載。

第1表 イカ巴煮罐詰製造歩留

| | 原 料 | 調 理 後 | | | 煮 熱 後 | | 風 乾 後 | 肉 詰 | 製品 個數 |
|-------|-----|-------|------|-------|-------|------|------------------|--|----------|
| | | 胴 部 | 脚 部 | 廢 棄 物 | 胴 部 | 脚 部 | | | |
| 重 量 | 1貫目 | 600匁 | 220匁 | 180匁 | 530匁 | 180匁 | 580匁 (2,175g) | イカ 110g 昆布 20g 大豆 50g 注入液 60g | 12罐 |
| 歩留(%) | 100 | 60 | 22 | 18 | 53 | 18 | 58 | | |

肉詰する昆布は約・0.7cm の大きさに切斷したものを約3時間水浸し、軟化せしめたものを用い、大豆は1晩水浸煮熟したものをを用いる。

3. イカ巴煮罐詰の化學分析結果

上記の如き方法で製造した本罐詰について全内容物をチョツパーにかけ均一としたものを試料として常法により化學分析した結果は第2表の如くである。

第2表 イカ巴煮罐詰製品の分析結果

| | 水 分 % | 粗 蛋 白 % | 粗 脂 肪 % | 炭水化物 % | Cal./100g |
|-------|----------|------------|------------|-----------|-----------|
| 原 物 | 77.24 | 17.3 | 1.83 | 7.11 | 117 |
| 無 水 物 | — | 76.1 | 8.04 | 31.68 | — |

第2表によつて明らかなように蛋白質、炭水化物が多量に存在するため、本邦人の好適の食糧と考えられる。

(水産科學研究所業績 第108號)