

暖かい時期は、魚検体の腐敗対策として加熱処理をお願いします。

ここでは、レンジ加熱による処理をレポートします。

2012/5/24

【検体】 魚(しろぎす・べら・めごち・くじめ等)

大小様々な魚 35~40匹。合わせて 1502g

お客様の希望で、頭や内蔵、骨などすべて含めて測ることになりました。

切ってから加熱すると、内蔵や血がでてしまうので、丸ごと加熱してからフープロにかけることにしました。

1. 水で洗う

2. レンジ加熱

大きな容器がなかったので、半量ずつにわけてそれぞれラップをかけて時々混ぜながら

15分(500w)ずつ加熱

※そのまま加熱すると魚の内蔵は破裂することがあるので、先に内蔵部分に切り込みを入れておきました

加熱前：1502 g 水分が抜け
加熱後：1372 g 130 g ほど減りました。

3. フープロ

最初は魚だけをフープロにかけようとしたらうまく混ぜりませんでした。魚から出た水分を混ぜながらやったら、まんべんなくペースト状になりました。

測定所を持って行くためにビニールへ詰めました。

4. マリネリへ

測定所に到着したころには、冷えてすこし固くなっていましたが、ビニールごとレンジで1分弱加熱したら柔らかいちょうどよい固さに戻りました。猫の缶詰？生コン？のような感じになりました。

感想：丸ごと加熱してからフープロにかける方法は、血など検体の一部が流れてしまう心配もないし、後片付けも楽でよかったです(魚のにおいが家に残りますが)。ねっとりしているのでマリネリ充填率も高くなりました。

