

## 県内産市販醤油の品質調査

漆原 栄治\*

### 1. 緒言

県内産の市販醤油の品質向上と醸造技術の改善を図り、真に消費者に愛好される市場価値の高い醤油を生産し、食生活の向上と企業の健全な発展に寄与することを目的として醤油の品質調査を実施した。

### 2. 調査方法

県内において醤油醸造業を営み、自工場において製造し市販に供する醤油製品（濃口）を対象として、瓶詰め状態、主として JAS に係わる成分分析及び官能検査を行った。

### 3. 調査結果およびその概要

平成 14 年 12 月初頭から中旬にかけて、醤油メーカー 15 社よりサンプリングした製品 23 点の内訳を表 1 に示した。

表 1 調査醤油の内訳

級別	醸造方式			計
	本醸造	新式醸造	アミノ酸混合	
特級	9	—	—	9
上級	3	11	0	14
標準	0	0	0	0
計	12	11	0	23

製品の瓶詰め状態は、いずれも異物の混入、液面のリング、オリの生成、内容量の不足がなく、また外装の表示についても概ね良好であった。

一般成分分析値を、表 2 および 3 に示した。いずれの製品も JAS 規格値を満たしており、また、本醸造醤油 12 検体はレプリン酸反応が陰性であった。以上のことから醤油成分について特に問題はなかった。しかし全窒素において、規格値近傍の製品は成分量の強化が望まれる。

官能検査において、香りの低いもの、薬品臭、アミノ酸臭および酸化臭等香りの面で劣る製品があり、より一層の醸造技術の改善が必要と思われる。

表 3 調査醤油の一般成分平均値

分析項目	特級	上級
食塩 (%)	18.28	17.90
全窒素 (%)	1.65	1.52
直接還元糖 (%)	3.28	1.78
アルコール (%)	1.84	1.11
pH	4.79	4.77
無塩可溶性固形分 (%)	18.50	16.20
色度	5	4

表 2 醤油の一般成分調査結果

級	醸造方式	食塩	全窒素	還元糖	アルコール	pH	無塩可溶性固形分	色度	
特級	1	本	18.63	1.64	1.61	0.91	4.83	16.85	5
	2	本	18.04	1.60	3.18	2.18	4.71	18.08	5
	3	本	18.67	1.71	2.36	1.38	4.73	16.84	3
	4	本	17.90	1.64	2.35	2.19	4.84	17.93	5
	5	本	17.83	1.66	2.42	1.61	4.78	18.45	7
	6	本	17.47	1.63	4.02	1.95	4.82	20.14	9
	7	本	19.53	1.74	5.22	1.73	4.92	20.24	5
	8	本	17.91	1.66	3.21	2.28	4.78	19.02	5
	9	本	18.57	1.58	5.12	2.23	4.70	18.95	3
上級	10	新	18.51	1.45	1.62	1.80	4.71	15.04	3
	11	新	17.90	1.51	2.40	1.25	4.61	17.07	7
	12	新	15.56	1.44	1.62	1.43	4.73	16.98	< 2
	13	新	17.85	1.51	4.00	0.88	4.70	18.54	< 2
	14	本	17.86	1.56	1.62	1.31	4.92	16.31	5
	15	新	18.12	1.50	0.85	1.39	4.96	15.37	11
	16	新	19.25	1.73	1.62	0.15	4.69	18.54	< 2
	17	新	17.80	1.50	1.63	1.25	4.74	16.66	3
	18	本	18.16	1.48	1.58	0.67	4.80	15.50	3
	19	新	17.67	1.56	0.85	0.63	4.79	15.55	7
標準	20	新	18.76	1.58	3.21	0.72	4.91	15.90	4
	21	新	17.66	1.47	0.82	1.88	4.78	14.99	< 2
	22	新	18.56	1.51	0.85	0.45	4.77	14.58	3
	23	本	16.94	1.47	2.31	1.70	4.72	15.75	4

\* 発酵食品部