

# 味噌の品質調査について

鈴木 英子

\*

## 1. 緒言

県では毎年県産味噌の醸造技術の改善と向上を図り、品質を高めることを目的として鑑評会を行っている。本年度は県内で味噌を醸造している16工場より64点の味噌が出品され、その内訳は淡色系こし味噌14点、淡色系粒味噌13点、赤色系こし味噌11点、赤色系粒味噌26点の出品があった。出品味噌は赤色系粒味噌に麦味噌が1点あった他はすべて米味噌であった。それらの官能評価について報告する。

また県産味噌の品質を把握するために成分分析を行ったので報告する。

## 2. 総合品質評価

こし味噌、粒味噌それぞれY%の高い順に審査番号を付し、6名の審査員により3点法で審査した結果

区分/点数	1.0 ≤ <1.5	1.5 ≤ <2.0	2.0 ≤ <2.5	2.5 ≤
淡色系こし味噌(n=14)	2点(14%)	6点(43%)	6点(43%)	
淡色系粒味噌 (n=13)	1点(8%)	5点(38%)	5点(38%)	2点(15%)
赤色系こし味噌(n=11)		1点(9%)	10点(91%)	
赤色系粒味噌 (n=26)	3点(12%)	9点(35%)	10点(38%)	4点(15%)

は表1の通りであった。

表1 総合品質評価

は総合得点を審査員数で割ったもので数値の小さいものが良い評価を得たものである。

## 3. 出品味噌成分分析結果

区分	成分	水分	食塩	対水食塩濃度	全窒素	水溶性窒素	ホルモ窒素	蛋白質溶解率	蛋白質分解率	直糖	pH	酸度1	酸度2	測色値Y%	
		淡色系	こし	最高値 49.17	14.00	22.93	1.93	1.21	0.50	73.17	28.12	12.24	5.22	12.30	10.10
	最低値	42.75	9.70	17.92	1.61	0.83	0.32	49.04	19.40	9.72	4.78	7.85	8.10	17.5	
	平均値	47.10	11.96	20.24	1.74	1.00	0.44	57.64	24.48	11.04	5.07	9.37	9.30	23.9	
	粒	最高値	47.61	14.86	24.85	2.22	1.10	0.52	63.40	29.85	13.78	5.26	11.50	10.65	30.4
	最低値	40.58	9.81	18.26	1.67	0.90	0.35	49.20	13.16	10.42	4.77	7.30	9.00	17.6	
	平均値	44.78	11.94	21.03	1.87	1.03	0.43	55.23	22.26	12.37	5.12	9.00	9.46	23.4	
赤色系	こし	最高値	49.85	12.53	21.68	2.11	1.20	0.48	61.80	24.94	13.50	5.18	15.75	12.30	16.7
	最低値	44.20	9.80	17.23	1.63	0.87	0.36	49.45	18.76	7.48	4.66	8.90	8.85	5.4	
	平均値	46.77	11.62	19.90	1.87	1.02	0.42	54.48	22.33	10.98	4.98	11.13	10.10	12.8	
	粒	最高値	48.21	14.08	24.10	2.29	1.53	0.71	66.75	26.02	18.05	5.14	13.70	12.80	16.8
	最低値	39.69	9.18	16.22	1.59	0.91	0.50	54.49	23.76	7.86	4.50	8.70	8.90	7.0	
	平均値	44.54	12.01	21.26	1.87	1.13	0.46	60.42	24.36	12.00	4.94	10.83	10.93	12.8	

酸度1、酸度2は1/10N NaOH滴定数(ml)、他はpH以外は%

基準味噌分析法に準じて出品味噌の分析を行った結果は表2、図1～図6の通りであった。

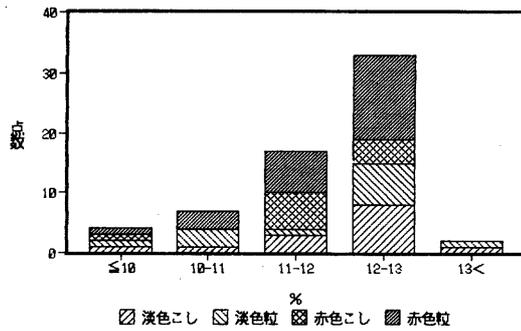
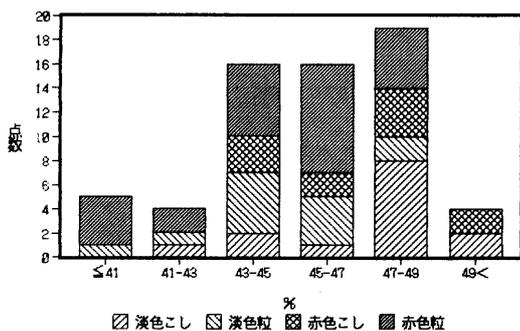
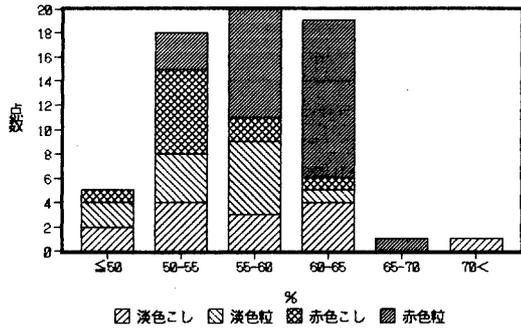
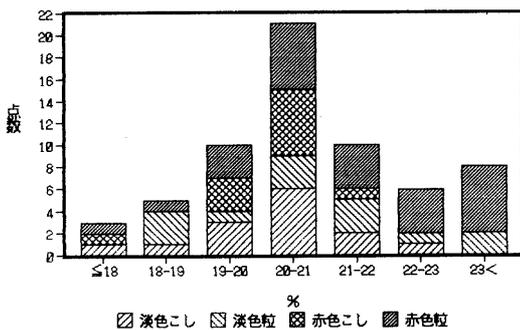


表2 出品味噌成分



\*食品発酵部

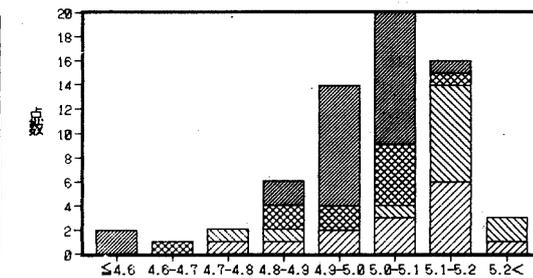
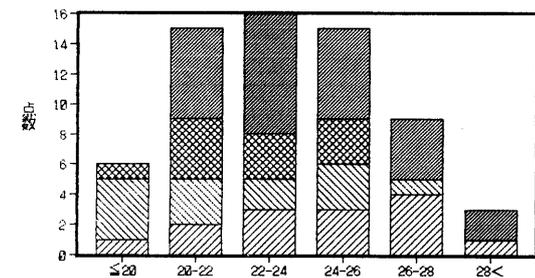


図1 水分の分布

図2 食塩の分布

図3 対水食塩濃度の分布

図4 蛋白溶解率の分布

図5 蛋白分解率の分布

図6 pHの分布

水分は昨年に比べて高いものが多かったが41%以下と極端に少ないものが5点あった。食塩,対水食塩濃度,直糖は昨年より低い傾向にあった。

全窒素,水溶性窒素も昨年に比べ低い傾向にあった。蛋白溶解率,蛋白分解率は分布が広がる傾向に傾向にあった。

酸度1は淡色系では7m1以下のものが5点あり、淡色系では85%が11m1以下,赤色系は54%は11m1

以上で昨年より低い傾向にあった。酸度2も同じような傾向であった。

Y%は8%以下のものは少なくなった。赤色系では14~17%のものが最も多く昨年より高い傾向にあった。淡色系では17~20%のものが最も多く昨年より低い傾向にあった。