

## 味噌の品質調査について

鈴

木 英 子\*

## 1. 緒 言

県では毎年味噌の醸造技術の改善と向上をはかり、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16工場より淡色系こし味噌16点、淡色系粒味噌10点、赤色系こし味噌9点、赤色系粒味噌30点の出品があった。出品味噌は赤色系こし味噌に麦味噌が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を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、8名の審査員により3点法により審査した結果は表1の通りであった。

## 3. 出品味噌成分分析結果

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。

水分のピークは43～45%にあり昨年より低いものが多かった。食塩は出品味噌の89%が11～13%の間にあり、13%以上のものは1点のみで低い傾向にあった。

直糖のピークは昨年と同じ15～16%にあったが、12%以下のものが減少し、17%以上のものが増加し昨年より高い傾向にあった。

窒素分解率は高い傾向にあり、窒素溶解率は低い傾向にあった。

pHは高い傾向にあり特に赤色粒にその傾向が強かった。淡色系味噌では酸度Iが8m2以下のものが54%で昨年より低い傾向にあり、酸度nでは8m2以下がなくなり高い傾向にあった。赤色系の味噌では酸度I、酸度nともに昨年と同様であった。

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=16)	5点(31%)	3点(19%)	7点(44%)	1点(6%)
淡色系粒味噌 (n=10)	4点(40%)	3点(30%)	2点(20%)	1点(10%)
赤色系こし味噌(n=9)	—	1点(11%)	7点(78%)	1点(11%)
赤色系粒味噌 (n=30)	—	13点(43%)	17点(57%)	—

表1 総合品質評価

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。

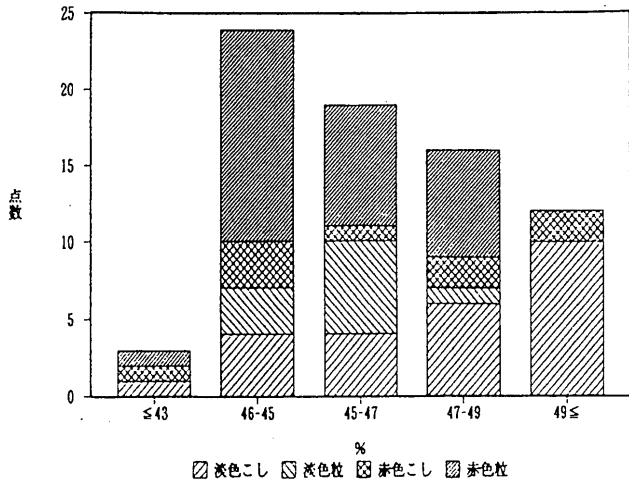


図1 水分の分布

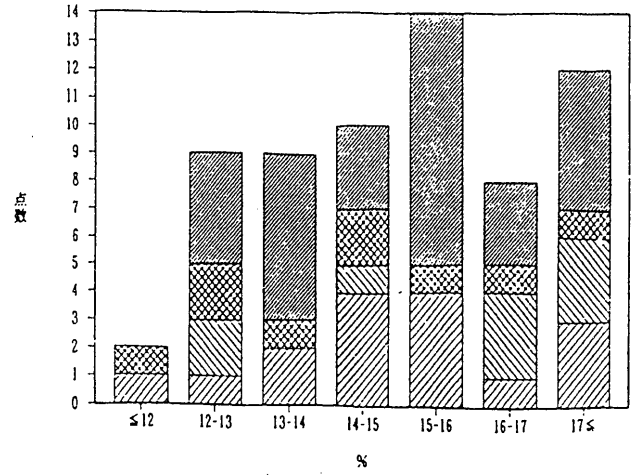


図4 直糖の分布

表2 出品味噌成分

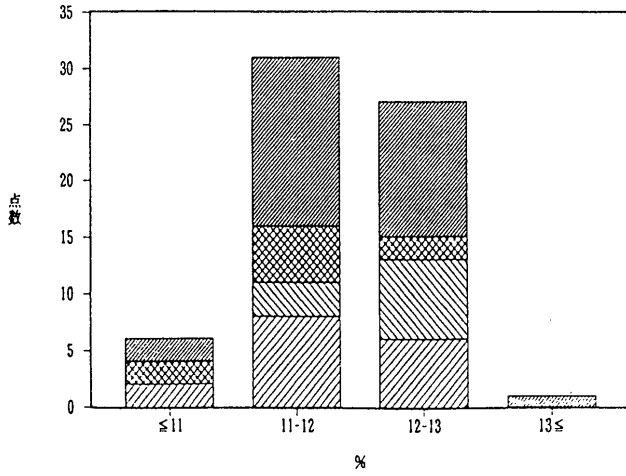


図2 食塩の分布

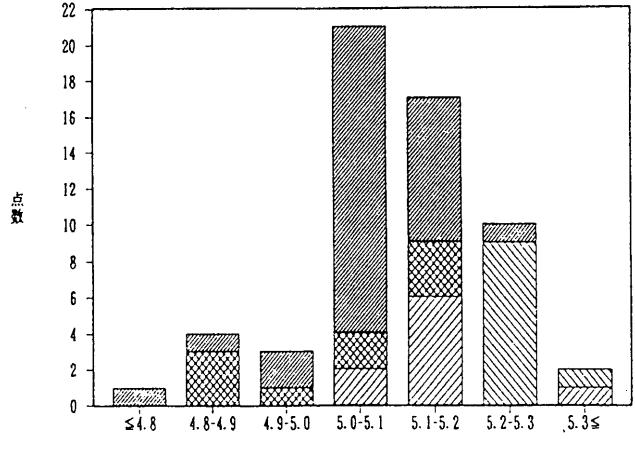


図5 pHの分布

\*食品発酵部

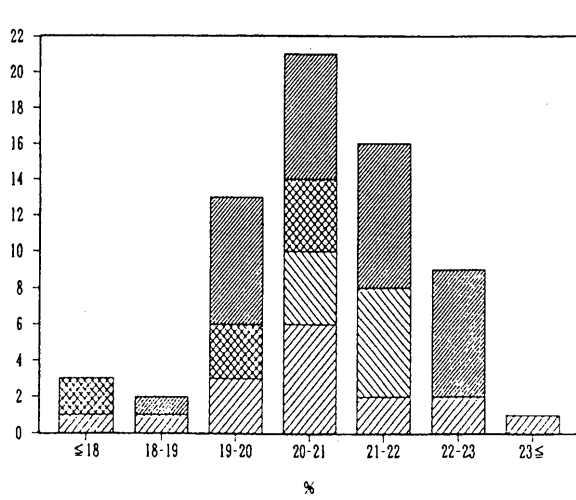


図3 対水食塩濃度の分

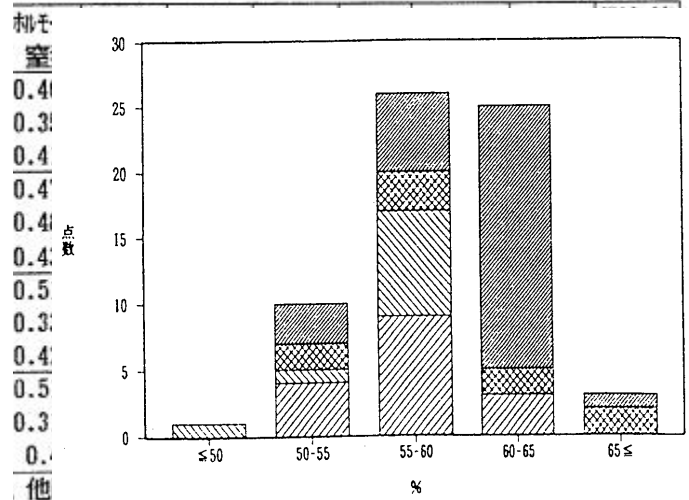


図6 室温溶解率の分