

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15工場より淡色系こし味噌10点、淡色系粒味噌7点、赤色系こし味噌13点、赤色系粒味噌27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の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45～47%にあり昨年より高いものが多かったが49%以上のものの割合は半減した。

食塩のピークは12～13%で昨年より高くなった。

直糖のピークは昨年は15～16%にあったが、今年は13%～14%で低い傾向にあった。

窒素分解率のピークは20～22%にあり、窒素分解率、溶解率はともに昨年より低い傾向にあった。

pHは昨年に比べ低い傾向にあり特に赤色粒にその傾向が強かった。酸度Iのピークは10～12ml、酸度nのピーク8～10mlと昨年と同じであったが、酸度Iでは14ml以上のものが7%と昨年より多く、酸度nでも昨年見られなかった13ml以上のものが9%あった。

表1 総合品質評価

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=10)	4点(40%)	1点(10%)	5点(50%)	-
淡色系粒味噌(n=7)	3点(42%)	2点(29%)	2点(29%)	-
赤色系こし味噌(n=13)	1点(8%)	7点(54%)	5点(38%)	-
赤色系粒味噌(n=27)	4点(15%)	9点(33%)	11点(41%)	3点(11%)

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。

表2 出品味噌成分

成 分			水 分	食 塩	対水食塩濃度	全窒素	水溶性窒 素	水溶性窒 素	蛋 白溶解率	蛋 白分解率	直 糖	p H	酸度Ⅰ	酸度Ⅱ	測色値 Y
淡 色 系	こ し	最高値	48.09	12.85	22.89	1.96	1.11	0.480	60.48	26.22	17.72	5.19	11.00	10.30	28.6
		最低値	41.60	11.67	20.11	1.72	0.90	0.353	49.59	18.00	13.50	5.00	7.70	8.60	17.3
		平均値	45.67	12.14	21.03	1.81	1.01	0.411	55.93	22.74	15.74	5.08	8.91	9.43	23.6
	粒	最高値	48.63	13.55	23.27	2.00	1.25	0.522	62.38	29.56	18.08	5.22	9.50	10.65	28.2
		最低値	44.45	11.50	20.37	1.70	0.95	0.388	55.59	20.48	12.59	5.09	7.50	8.70	19.5
		平均値	45.67	12.48	21.46	1.84	1.08	0.457	58.78	24.92	15.41	5.15	8.22	9.34	23.4
赤 色 系	こ し	最高値	49.36	13.53	23.24	2.00	1.29	0.515	67.69	29.21	17.09	5.09	12.90	12.00	15.0
		最低値	41.94	11.13	19.49	1.64	0.93	0.339	54.25	20.33	12.56	4.83	9.90	8.95	4.6
		平均値	46.32	12.41	21.13	1.83	1.10	0.430	60.17	23.53	14.13	4.94	11.15	10.53	11.0
	粒	最高値	49.92	14.20	23.94	2.10	1.36	0.590	66.81	32.38	17.18	5.11	16.60	14.80	16.9
		最低値	41.97	10.97	19.12	1.62	0.89	0.336	51.00	20.38	11.20	4.59	8.30	8.00	3.6
		平均値	46.05	12.58	21.46	1.86	1.12	0.452	60.31	24.30	14.14	4.92	11.58	11.06	11.2

酸度I、IIは1/10N NaOH滴定数(ml)、他はpH以外は%

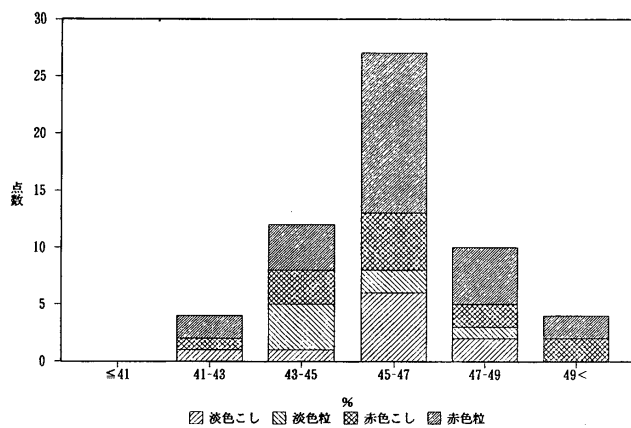


図1 水分の分布

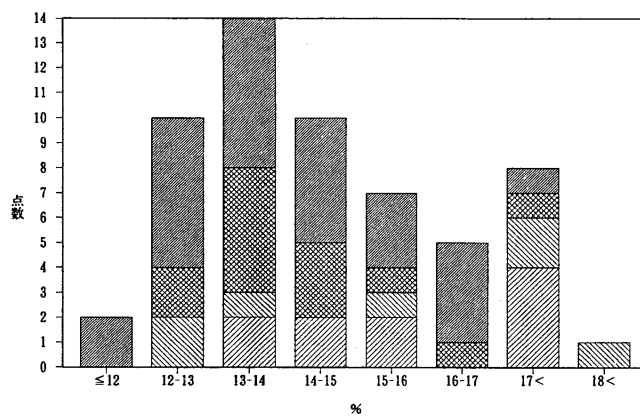


図4 直糖の分布

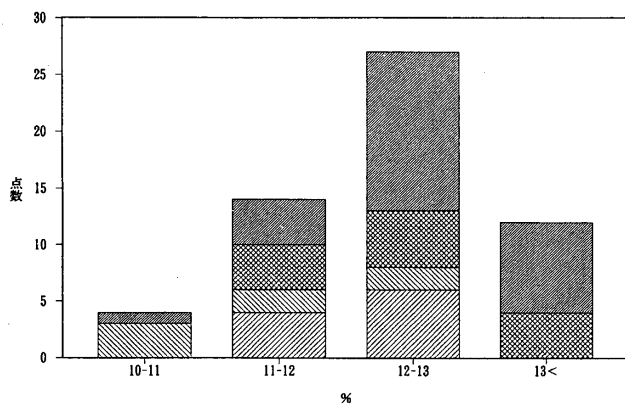


図2 食塩の分布

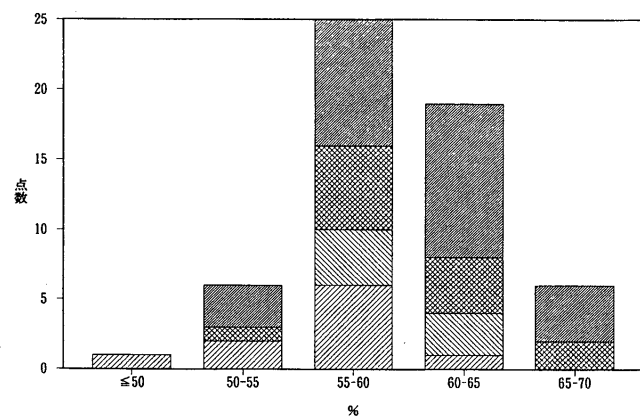


図5 窒素溶解率の分布

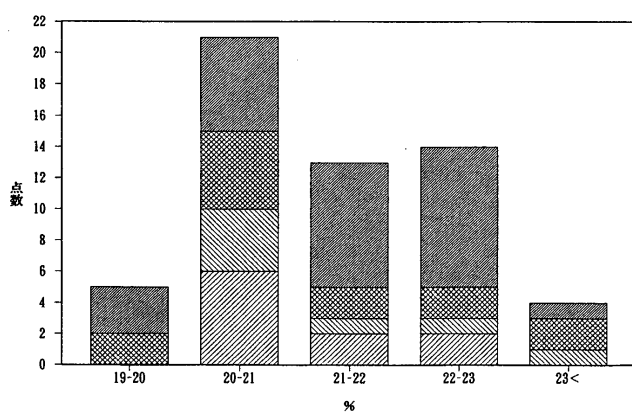


図3 対水食塩濃度の分布

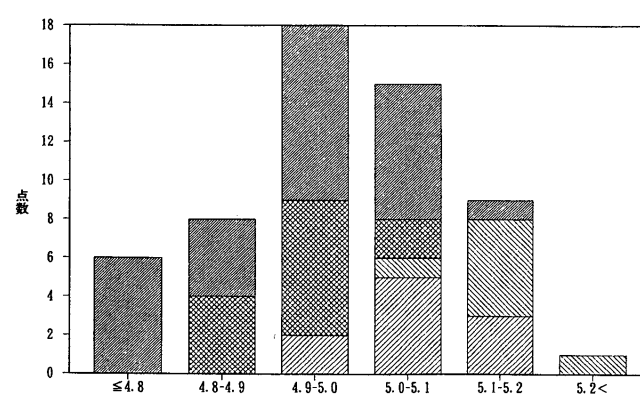


図6 pHの分布