鑑評会出品納豆の調査

中 嶋 淳*

1. 目 的

本県は、全国で食べられている納豆の約50%を生産しており、各メーカーとも安定した製造技術により品質の良い納豆を製造している。これら製造技術の安定と向上をはかり、より品質の高い製品づくりを目的として毎年鑑評会を行っている。

今年度の出品納豆の品質調査のため、色とかたさについて測定を行った。

2. 出品点数

総数 39点

(内3点は県外品を購入し参考品とした)

これを容器別に分けると

PSP	27点
カップ	5点
わらつと	5点
その他	2点

3. 測定方法

色

製品約20gをサランラップではさみ、つぶして薄くのばし、色差計によりL,a,bを測定した。

かたさ

製品の温度を20とし、ピークホールド付き上皿時計秤に1粒ずつのせ、人差指で押しつぶし、つぶれた時のg数をもってかたさとした。

4. 測定結果

表に測定結果を示す。

これより、製品によりかたさに大きな差があることが分かる。これらの差は、蒸煮条件、発酵条件、保存条件、容器などの条件の違いによりでるものと思われる。

表 測定結果

出品番号	色			かたさ (g)
	L	a	b	
1	50.3	8.8	16.5	208.6
2	51.6	8.3	20.5	187.9
3	49.8	8.3	17.7	210.2
4	50.2	9.3	18.2	254.3
5	49.8	8.3	18.5	201.1
6	50.2	9.2	17.9	272.2
7	48.7	9.5	18.7	168.7
8	51.3	8.2	20.1	267.3
9	49.5	8.6	21.4	255.4
10	51.3	9.8	21.2	181.0
11	52.5	9.8	20.4	233.5
12	50.5	9.7	20.9	569.2
13	52.8	8.0	21.0	373.7
14	49.3	8.3	20.1	242.2
15	53.2	7.0	20.9	231.4
16	52.7	7.5	20.4	250.7
17	52.9	7.1	21.3	298.8
18	52.7	7.4	20.0	233.1
19	49.7	7.6	17.2	207.3
20	49.5	6.8	16.5	421.1
21	46.9	8.0	18.0	196.3
22	50.9	5.9	14.3	404.7
23	52.7	5.3	16.9	263.0
24	50.3	8.5	21.8	171.2
25	51.5	7.6	20.2	240.5

出品番号	色			かたさ (g)
	L	a	b	
26	50.1	7.0	17.1	277.5
27	48.9	7.8	17.4	217.3
28	50.0	6.5	15.4	365.5
29	51.5	6.4	17.4	194.3
30	48.9	6.5	17.4	372.1
31	50.3	7.7	19.9	210.9
32	51.0	7.6	19.1	135.1
33	52.4	7.3	19.4	130.6
34	50.6	8.0	19.1	222.4
35	49.8	8.2	19.6	172.1
36	46.7	8.2	16.5	196.2
37	50.3	7.4	18.0	186.2
38	55.0	6.8	20.2	237.9
39	47.1	8.3	17.2	270.1

*食品発酵部