

# 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10点、淡色系粒味噌10点、赤色系こし味噌13点、赤色系粒味噌25点の出品があった。出品味噌は豆味噌（赤色系粒味噌）のほか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出品味噌の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、7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。

測色値Y%は最も明るいものと暗いものの差は25%で昨年と同じであったが、淡色系の割合が多くなり、30%以上のものが2点あった。

水分のピークは43～45%にあり、43%以下のものと

49%のものが一点ずつ増えた他は昨年と変わりがなかった。食塩のピークは11～12%と昨年より低く、11%以下のもの3点から16点に増え昨年は見られなかった10%以下のものが3点あった。13%以上のものは12点から4点に減少し、低塩化の傾向にあった。

たんぱく分解率のピークは22～24%にあり、昨年より高い傾向にあった。たんぱく溶解率は昨年と同様であった。直糖のピークは14～15%昨年より高かったが、12%以下の物が2点～10点に増加し、17%以上のものは9点から1点に減少し、昨年より低い傾向にあった。

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%)		3点(30%)		2点(20%)		1点(10%)
淡色系粒味噌 (n=10)	2点(20%)		5点(50%)		3点(30%)		-
赤色系こし味噌(n=13)	-		6点(46%)		7点(54%)		-
赤色系粒味噌 (n=25)	3点(12%)		11点(44%)		9点(36%)		2点(8%)

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 出品味噌成分分析値

区分	成分		水分	食塩	対水食塩濃度	全窒素	水溶性窒素	ホルモール窒素	蛋白質溶解率	蛋白質分解率	直糖	pH	酸度	酸度	測色値Y
	最小値	最大値													
こし	最小値	41.73	9.74	17.01	1.61	0.93	0.392	57.89	23.44	13.44	4.92	7.95	8.85	17.00	
	最大値	47.52	13.58	23.21	1.92	1.18	0.490	61.24	25.49	17.66	5.07	10.70	13.35	30.80	
	平均値	45.45	11.92	20.79	1.76	1.04	0.426	59.21	24.20	15.02	5.00	9.66	9.94	22.40	
	最小値	43.10	10.27	17.62	1.53	0.75	0.280	49.38	18.34	11.93	4.78	7.85	7.85	17.30	
	最大値	49.12	14.39	25.03	1.97	1.26	0.560	63.85	28.68	16.82	5.07	13.70	12.65	27.70	
	平均値	46.56	11.84	20.28	1.77	1.04	0.431	58.31	24.23	14.37	4.95	10.49	10.60	20.92	
粒	最小値	43.22	11.23	18.73	1.59	0.85	0.322	52.15	18.80	10.45	4.75	9.00	8.80	6.70	
	最大値	51.62	13.38	21.95	2.23	1.23	0.504	64.40	26.09	16.42	4.99	13.20	11.75	16.80	
	平均値	46.69	12.02	20.48	1.85	1.08	0.410	58.44	22.21	13.60	4.89	11.28	10.61	11.95	
	最小値	41.03	7.39	12.74	1.53	0.86	0.364	54.03	18.83	10.38	4.58	9.90	8.50	5.50	
	最大値	50.58	13.72	24.13	2.22	1.39	0.546	65.89	28.68	15.96	5.02	15.30	13.95	16.40	
	平均値	45.57	11.63	20.34	1.88	1.15	0.448	60.96	23.88	13.30	4.87	11.71	11.23	12.59	

酸度 , は1/10N aOH滴定数(m),他pH以外は%

豆味噌は除き米味噌の分析値のみ集計

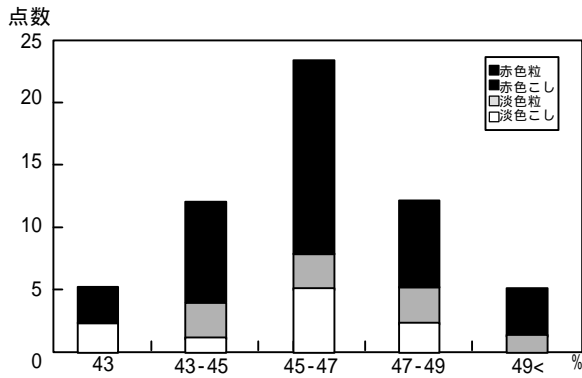


図1 水分

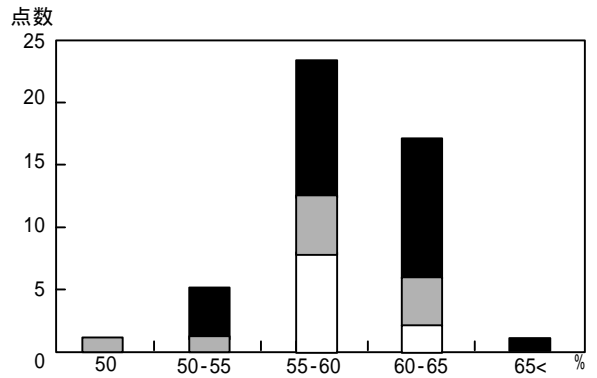


図4 たんぱく溶解率

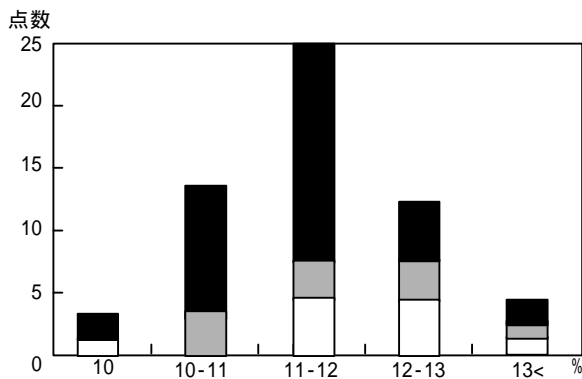


図2 食塩

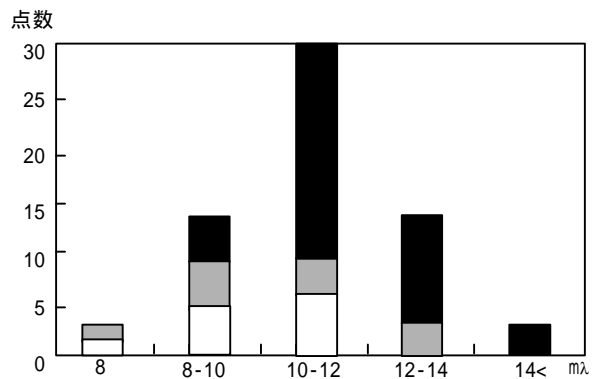


図5 酸度1

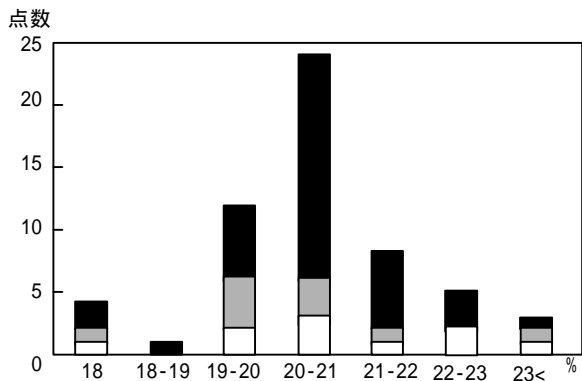


図3 対水食塩濃度

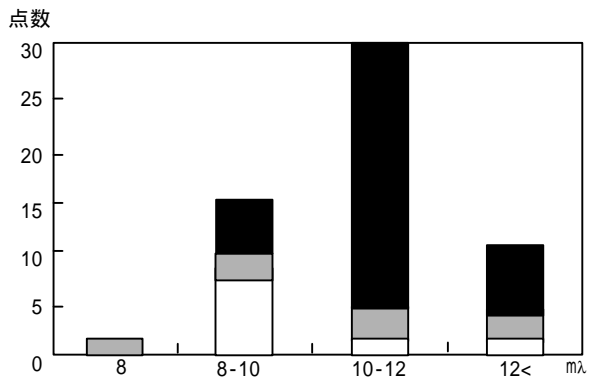


図6 酸度2