

市販醤油の品質について

鈴木 英子*

1. 緒言

市販醤油の品質向上と醸造技術の改善を図り、消費者に愛好される真に市場性の高い醤油を生産し、もって食生活の向上および企業の健全な発展に寄与することを目的として鑑評会を実施した。

県内において醤油醸造業を営む者であって、自社工場において製造した市販に供する製品を対象として、22工場、31点(濃口)について官能評価し、成分分析を行った。

2. 出品状況

出品醤油の規格および製造方法は表1のとおりであった。

表1 出品醤油の規格および製造方法

格付	本醸造	新式醸造	アミノ酸混合	計
特級	14			14
上級	4	13	0	17
標準	0	0	0	0
計	18	13	0	31

表3 出品醤油成分分析結果

格付	審査	色度	全窒素	食塩	無塩可溶固形分性	アルコール	直接還元糖	pH	酸度	酸度	重ボーム
特級	1	12	1.57	17.24	18.76	2.17	3.23	4.78	13.00	9.58	22.00
	2	4	1.50	16.42	19.18	1.94	2.75	4.62	13.00	10.00	21.55
	3	4	1.90	16.89	22.11	2.21	2.51	4.89	13.10	11.80	23.30
	4	8	1.67	16.07	20.93	2.64	3.56	4.85	11.50	10.80	21.80
	5	10	1.53	15.95	20.05	2.39	4.14	4.83	10.20	9.80	21.40
	6	10	1.58	16.89	18.71	1.51	2.43	4.84	11.68	10.02	21.90
	7	16	1.51	16.30	19.50	2.09	3.39	4.72	11.20	10.45	21.60
	8	<2	1.67	18.53	19.87	1.14	2.75	4.43	15.85	11.00	23.90
	9	10	1.62	16.89	21.11	1.89	3.23	4.76	12.10	11.00	22.85
	10	12	1.66	17.13	19.87	1.83	3.89	4.77	11.80	11.35	22.50
	11	14	1.58	15.95	19.45	2.01	3.07	4.90	10.70	10.00	21.20
	12	14	1.55	16.66	18.94	1.85	2.67	4.76	11.20	9.90	21.70
	13	10	1.70	16.30	21.30	3.05	3.89	4.74	13.70	11.50	22.05
	14	8	1.52	16.19	20.81	1.98	5.52	4.67	12.85	10.70	22.20
平均値		9.6	1.61	16.67	20.04	2.05	3.36	4.75	12.28	10.56	22.14
上級	15	4	1.47	16.42	17.58	1.66	2.12	4.88	9.85	9.15	21.00
	16	8	1.37	16.77	17.03	1.18	2.12	4.72	10.30	8.60	21.10
	17	14	1.55	16.07	19.93	2.36	3.39	4.74	11.40	10.20	21.75
	18	16	1.71	16.42	20.58	1.92	3.65	4.77	12.90	11.55	22.25
	19	12	1.47	17.24	17.76	1.24	2.59	4.79	10.90	9.45	21.80
	20	6	1.45	17.24	16.36	0.30	1.65	4.83	10.90	8.80	21.70
	21	10	1.42	16.07	16.51	0.68	1.65	4.79	10.40	8.65	20.60
	22	4	1.59	16.77	18.03	0.20	1.50	4.76	13.45	9.90	22.00
	23	8	1.51	16.89	17.71	0.93	1.58	4.85	10.40	9.25	21.90
	24	10	1.41	16.19	16.41	0.84	2.67	4.92	9.65	8.25	20.60
	25	14	1.67	16.30	19.30	1.28	1.42	4.79	10.70	10.80	21.65
	26	16	1.45	15.48	17.92	1.52	2.12	4.81	9.50	9.15	20.60
	27	10	1.65	17.71	19.29	0.72	3.81	4.72	13.80	10.65	23.35
	28	12	1.58	16.30	18.70	1.77	1.58	4.97	10.75	10.30	21.50
	29	4	1.51	16.07	16.93	0.31	1.42	4.88	11.10	8.90	21.10
	30	8	1.73	17.36	21.24	0.79	4.96	4.67	14.70	11.15	23.95
	31	10	1.37	15.72	17.08	1.55	1.96	4.79	10.80	8.00	20.10
平均値		9.8	1.52	16.53	18.14	1.13	2.36	4.80	11.26	9.57	21.59

3. 総合品質評価

出品醤油を特級、上級(本醸造)、上級(新式醸造)の順に審査番号を付し、11名の審査員により3点法により審査した結果は表2の通りであった。

表2 総合品質評価

格付/点数	1.00~1.49	1.50~1.99	2.00~2.49	2.50~
特級(n=14)	5点(36%)	7点(50%)	1点(7%)	1点(7%)
上級(n=17)	1点(6%)	13点(76%)	3点(18%)	
(本醸造)	1点	2点	1点	
(新式醸造)	-	11点	2点	

総点数を審査員数で割ったもので数値の小さいものが成績の良いものである。

4. 出品醤油成分分析結果

出品醤油成分分析結果は表3のとおりであった。

*食品発酵部