

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13点、淡色系粒味噌16点、赤色系こし味噌12点、赤色系粒味噌18点の出品があった。

出品味噌はもち麦麴を使用した麦味噌1点、米麴と麦麴を混用した味噌1点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、6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。

昨年に比べ、こし味噌、粒味噌ともに淡色系味噌の出品が増加した。測色値Y%は最も明るいものと暗いものの差は20%と小さくなり、30%以上のものはなかった。

水分のピークは45～47%にあり、昨年に比べ43%以下は減り、49%のものが増えた。淡色系に比べ赤色系の味噌の水分が高い傾向にあった。

食塩のピークは11～12%で、出品味噌の半数を占め、ばらつきが小さくなった。昨年と比べると11%以下のものは16点から9点に減り、10%以下のものは3点と同じで、13%以上のものは4点から8点に増加した。

たんぱく分解率のピークは22～24%にあり、昨年と同じであった。たんぱく溶解率のピークは60%～65%にあり、昨年より高い傾向にあった。

酸度、酸度は昨年に比べ少ない傾向にあった。

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=13)	3点(24%)		6点(46%)		2点(15%)		2点(15%)
淡色系粒味噌(n=16)	2点(12%)		10点(63%)		4点(25%)		-
赤色系こし味噌(n=12)	2点(17%)		4点(33%)		6点(50%)		-
赤色系粒味噌(n=18)	1点(6%)		8点(44%)		8点(44%)		1点(6%)

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	リン酸窒素	蛋白溶解率	蛋白分解率	pH	酸度	酸度	測色値 Y
淡色系	こし	最小値	43.52	9.83	17.22	1.58	0.83	0.322	52.44	20.00	4.57	7.70	7.75	17.0
		最大値	49.70	12.95	20.99	2.03	1.29	0.728	66.19	43.52	5.14	10.90	10.25	24.0
		平均値	46.35	11.47	19.83	1.80	1.04	0.439	57.75	24.49	5.00	9.11	9.16	20.8
赤色系	粒	最小値	43.05	7.68	15.00	1.62	0.86	0.315	46.51	17.90	4.68	8.00	7.60	17.6
		最大値	51.47	13.15	21.65	2.74	1.27	0.539	62.97	31.28	5.11	13.75	12.20	24.9
		平均値	46.35	11.51	19.85	1.86	1.07	0.432	57.67	23.39	4.95	10.05	9.70	21.3
赤色系	こし	最小値	44.05	10.75	18.36	1.65	0.84	0.315	50.79	19.07	4.74	9.25	8.25	7.5
		最大値	49.54	14.20	23.47	1.99	1.23	0.493	67.05	27.44	5.00	15.45	13.65	15.0
		平均値	47.05	11.99	20.32	1.83	1.11	0.434	60.29	23.69	4.91	10.66	10.10	12.4
赤色系	粒	最小値	42.64	10.27	16.53	1.56	0.83	0.343	52.76	20.56	4.66	8.80	8.25	4.5
		最大値	51.84	13.72	23.00	2.09	1.38	0.525	66.53	28.86	4.97	13.65	12.50	16.6
		平均値	46.73	12.09	20.56	1.82	1.11	0.438	60.72	24.01	4.85	11.09	10.30	12.3

酸度、酸度はN/10N a O H 滴定数 (m l)、他 pH 以外は%

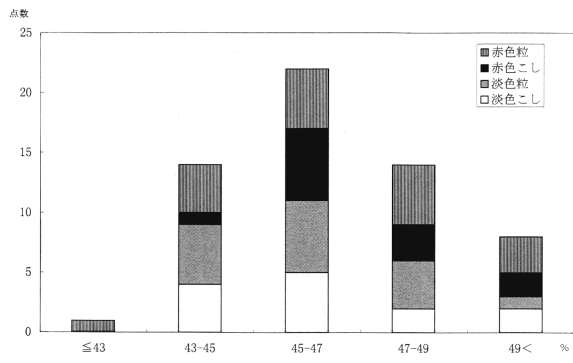


図1 水分

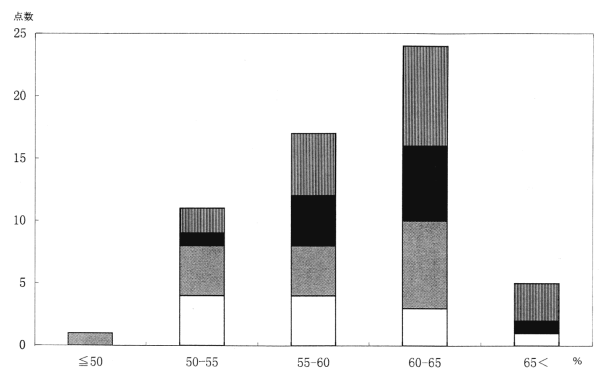


図4 窒素溶解率

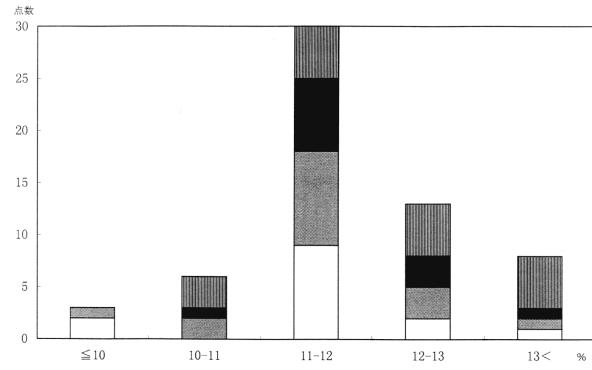


図2 食塩

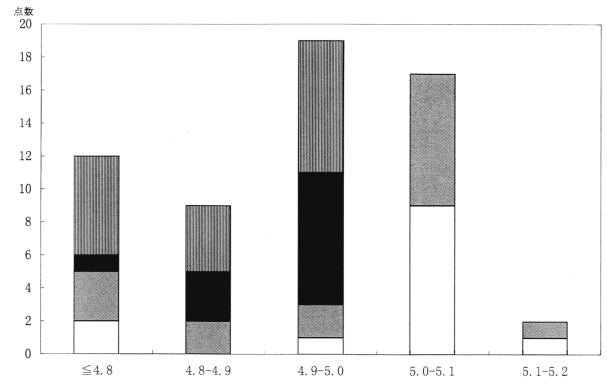


図5 pH

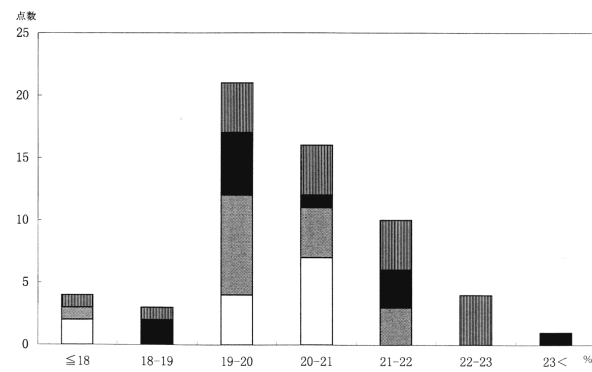


図3 対水食塩濃度

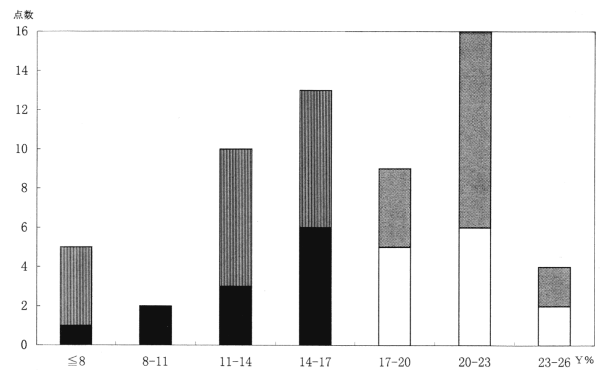


図6 色