

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9点、淡色系粒味噌17点、赤色系こし味噌19点、赤色系粒味噌24点の出品があった。

出品味噌は味噌が68点、裸麦麹と米麹を混用した味噌1点であり他に米味噌に納豆を混合した納豆味噌が2点であった。

それらの簡易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、順に審査番号を付し、6名の審査員により3点満点より審査した結果は表1の通りであった。

通りであった。

昨年と比べ、こし味噌、粒味噌ともに赤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との差は24%と大きくなり、30%以上のものも多かった。

水分のピークは45~47%であり、昨年と比べ43%以下が増え、49%以上のものはなくなり、低い傾向にあった。出品味噌の半数の食塩量は12~13%で、昨年と比べると10%以下のものはなくなり、13%以上のものは8点から6点に減り、ばらつきは小さくなったが、昨年と総件数が11~12%であったのは比較的高い傾向にあった。

たんぱく分解率のピークは20~22と24~26%にあり、ばらつきが大きくなった。たんぱく溶解率のピークは55%~60%にあり、昨年より低い傾向にあった。

酸度は昨年と比べ多い傾向にあり、酸度は昨年と変わらなかった。

3. 出品味噌成分分析結果

基準味噌分析法に基づいて出品味噌の成分分析を行った結果は表2、図1~図6の

表1 総合品質評価

区分/点数	1.0 ≤ < 1.5	1.5 ≤ < 2.0	2.0 ≤ < 2.5
淡色系こし味噌 (n=9)	3点 (33%)	3点 (33%)	3点 (33%)
淡色系粒味噌 (n=17)	—	13点 (76%)	4点 (24%)
赤色系こし味噌 (n=19)	3点 (16%)	7点 (37%)	9点 (47%)
赤色系粒味噌 (n=24)	—	18点 (75%)	6点 (25%)

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。納豆味噌は除く。

表2

区分	成分	水分	食塩	対水食塩濃度	全窒素	水溶性窒素	非水溶性窒素	蛋白溶解率	蛋白分解率	pH	酸度 I	酸度 II	測色値 Y	
淡色系	こし	最小値	42.29	10.79	18.23	1.62	0.91	0.320	52.34	18.93	4.94	6.77	7.26	21.0
		最大値	50.61	12.81	22.58	1.94	1.50	0.439	78.70	24.42	5.28	10.40	10.00	27.3
		平均値	46.51	12.18	20.78	1.82	1.08	0.401	59.21	22.02	5.09	9.11	9.08	23.6
赤色系	粒	最小値	40.22	10.45	17.44	1.61	0.85	0.300	49.19	17.40	4.79	7.26	8.01	17.6
		最大値	50.86	13.82	24.31	1.96	1.28	0.571	68.64	34.05	5.18	14.13	12.74	27.1
		平均値	45.58	12.39	21.43	1.80	1.08	0.431	59.80	23.87	5.01	10.29	10.03	20.9
赤色系	こし	最小値	42.23	10.69	19.05	1.58	0.90	0.348	50.67	19.65	4.46	9.26	8.71	3.3
		最大値	50.87	12.91	22.04	2.02	1.29	0.516	69.42	28.59	5.05	17.52	12.44	16.9
		平均値	45.66	12.04	22.86	1.79	1.09	0.429	60.98	23.96	4.89	11.37	10.37	12.2
赤色系	粒	最小値	39.90	10.12	19.35	1.47	0.89	0.327	53.12	19.26	4.62	9.55	8.46	3.5
		最大値	48.34	13.73	24.55	1.93	1.31	0.522	67.91	31.14	5.02	18.21	14.13	16.5
		平均値	44.57	12.20	21.50	1.76	1.06	0.429	60.38	24.42	4.89	11.57	10.86	12.1

酸度 I、II は 1/10N NaOH 滴定数 (ml)、他 pH 以外は % 納豆味噌は除く

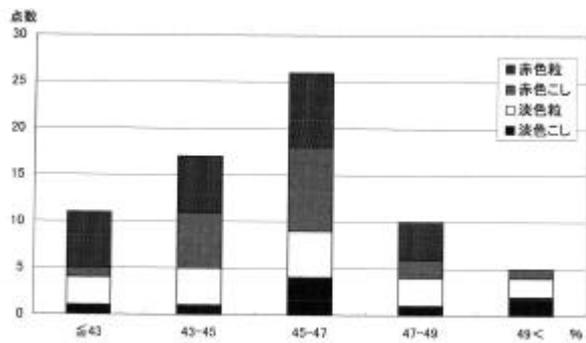


図1

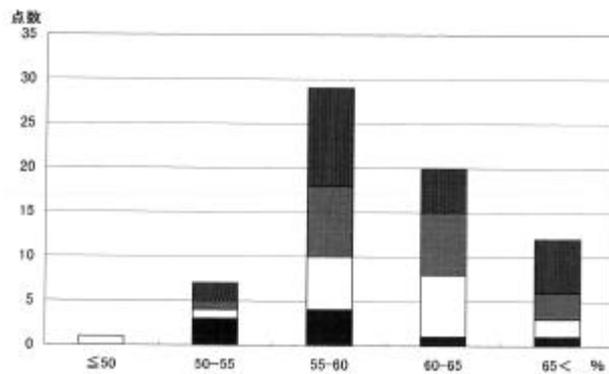


図4

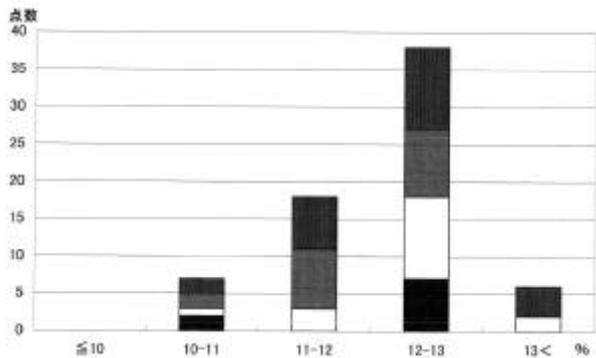


図2

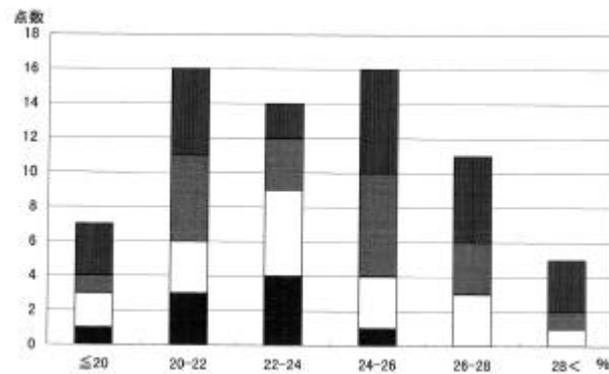


図5

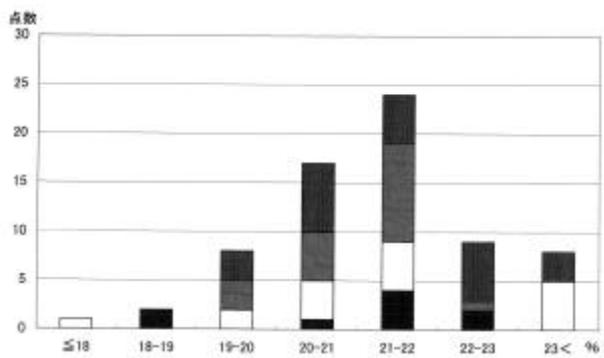


図3

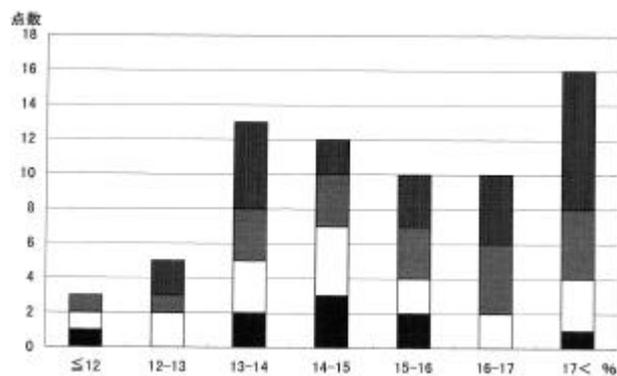


図6