

# 大豆の浸漬条件は 納豆の日持ちに影響する？

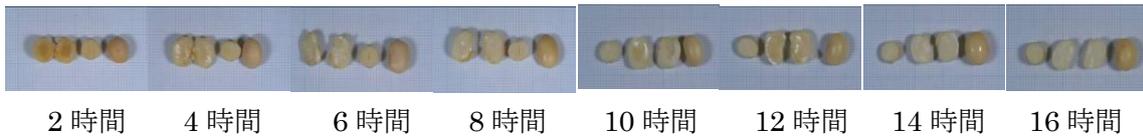
## 【 試験目的 】

納豆は生もので、冷蔵していても熟成が進みうま味が増、さらに日数がたつとアンモニア臭などがでてきて、風味が悪くなる。

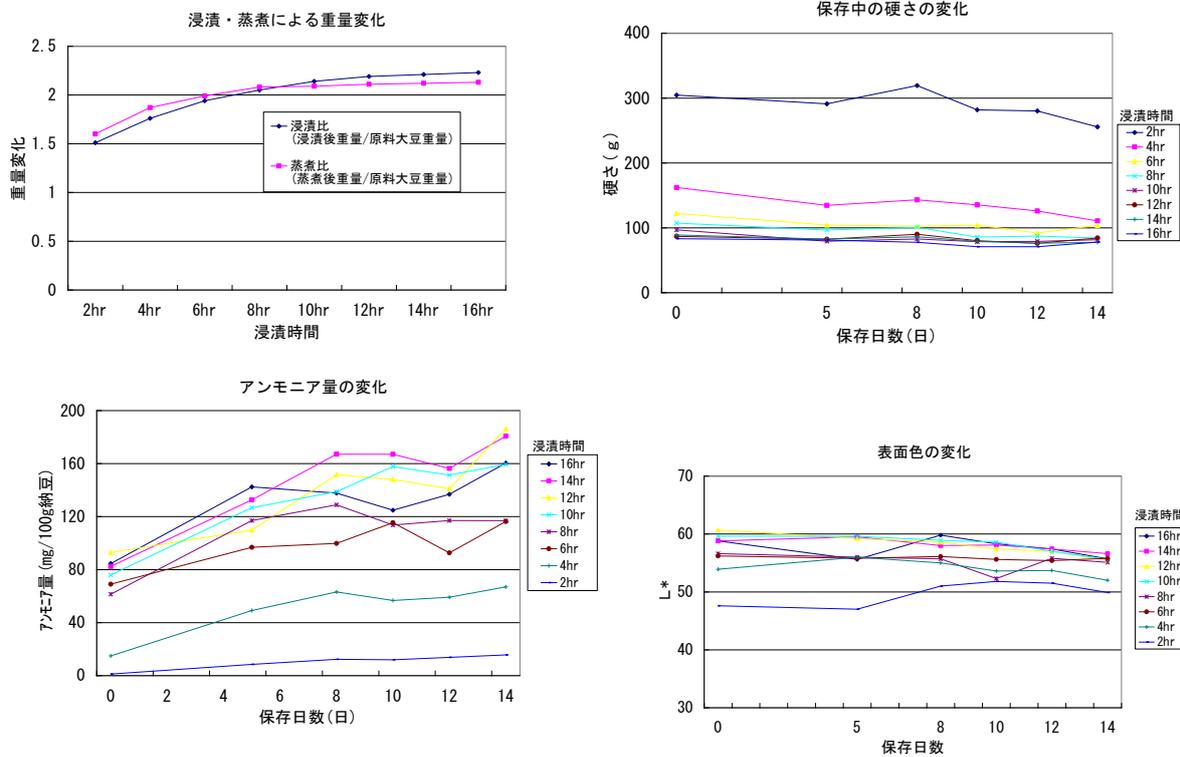
そこで、大豆に水を吸わせる時間が納豆にどのような影響をおよぼすか試験した。因みに、現在の製造現場では 20℃ 程度の水温では 12 時間以上の浸漬が普通。

## 【 試験結果 】

20℃ の水に浸漬した時の時間ごとの大豆の様子を下の写真に示す。



この大豆を納豆にして、10℃ の冷蔵庫で保存し各種パラメータの時間ごとの変化を測定した。



## 【 結果の考察 】

① 2 時間、4 時間浸漬では硬くて食べられないが、6 時間以上なら食べられる納豆になった。また、納豆菌の増殖状況が 6 時間以下ではやや悪く、商品としては少なくとも 8 時間以上の浸漬が必要。

② 保存中の硬さ、色の変化はそれほど大きくない。

③ アンモニア量は浸漬時間が長いほど保存中の発生量が多い。これは浸漬時間が長いほど納豆菌の増殖がよかったと推定する。

結局、大豆の浸漬条件は各種影響をおよぼすが、現在一般に行われている浸漬条件がもっとも良いと推定する。

基礎となった事業 平成 20 年度 試験研究指導費 (標準)

担当部門 食品バイオ部門 部門長 長谷川 裕正 TEL : 029-293-7497