

25. 糠味噌床の質的向上に関する研究

福岡女子大家政

西原さつき

久野 和子

林田紀代子

島 セツ子

原田ふさよ

1. 糠味噌床の質的向上の為に、次の供試材料の使用をこころみた。

2. (1)糠味噌床熟成促進にプロテアーゼの利用実験、(2)味及び栄養強化の目的で脱脂大豆の添加実験の2つを

こころみた。プロテアーゼとしては放線菌プロテアーゼを用いて米糠及び脱脂大豆を基質としてその蛋白分解能について検討し、更に、プロテアーゼ添加量についても検討した。

3. 米糠床（基質の食塩濃度はいずれも6%）及び、脱脂大豆添加の米糠床に、夫々プロテアーゼを添加した場合、30°Cにおいてその蛋白分解はプロテアーゼ無添加のものに較べ、いちじるしく促進される事を認めた。米糠床に、乳酸菌培養のみ添加した場合と、乳酸菌培養とプロテアーゼとを添加した場合とを比較すれば、前者は添加後30日目において、pH5.6から4.8に下り、その後は一定であったが、後者は、すでに5日目に4.8に下り以後一定であった。アミノ酸窒素及び可溶態全窒素については、後者の方が前者よりはるかに大であった。又後者はプロテアーゼ無添加の米糠床より大であったがプロテアーゼのみ添加したものより劣った。

以上の実験よりプロテアーゼ添加により糠味噌床が質的に向上する事を認め、更に米糠床に脱脂大豆を添加する事により、プロテアーゼ作用と相俟って一段と糠床を質的に強化する事を知った。プロテアーゼの添加量を検討した結果、価格の点からも実用に供し得ると思う。