

目的 さきに味噌の粘稠特性を利用した調味味噌に関する研究の一環として、糖添加の影響について報告した。次いで酢の影響について検討したいと考えた。酢は調理上いろいろな効用があり酢味噌としての利用度も高い。本研究では味噌の粘稠特性を示す容積分率の範囲内で酢を添加し、その嗜好性と物性について検討して、食味上すぐれた酢味噌の調製に関する有用な情報を得たいと考えた。

方法 試料は豆味噌（角久）、食酢（ミツカン）、グラニュー糖（日新製粉）を配合して用いた。また、豆味噌の水不溶性成分に、たん白質（大豆カゼイン）、酢、糖などを添加しモデル実験試料とした。官能検査は5点評価法によって行った。物性の測定は瞬間弾性及び見かけの粘性をレオメーターで、硬さ、付着性、凝集性等をCTTX-2型テクスチュロメーターで行った。

結果 官能検査による嗜好性はそれぞれ有意差が認められ、酢濃度の少ないものほど好まれた。物性は酢濃度が増加するに従って低下する傾向を示した。モデル実験においても酢の影響について知ることができた。