

A-148 大麦麹みその香氣及び着色物質の検索
県立山梨短大 ○犬飼道子
山梨大教育 小林豊子 専鹿絢子

目的 われわれはこれまでに、山梨県下で自家醸造されている大麦麹みそを米麹みそと比較して、香氣はよいか色調が劣る結果を得た。そこで今回は米麹をベースとしてこれまでに差のみられたパントーガン、オキシアミノ酸、フェニール物質等らびに大麦のスジ部分を添加して、みその色調、香氣におよぼす影響について検討した。

方法 フェニール物質の検索：米、大麦、米麹、大麦麹および米麹みそ、大麦麹みそ中に含有されるフェニール物質について経時的にペーパークロマトグラフィーにより分離、同定し、日立100-10型分光光度計を用いて280nmの吸収を測定することにより定量を行った。麹の部位別添加試験：蒸大豆150g、米麹60g、食塩40g、水15gに蒸米、蒸大麦、スジ加し大麦、スジを各40g加え35℃で4週間熟成させた。各種成分の添加試験：上記したみその基本配合にパントーガンは米麹の2%、オキシアミノ酸は1%、フェルラ酸は0.33%を添加して仕込みを行い同様に熟成させた。脱気仕込み試験：減圧下で同様に熟成を行った。以上添加試験の各みそと共に熟成後、味覚審査による香氣の判定、色差計による表面色の測定および抽出液について茂田井らの方法によって深色化度を測定した。

結果 以上の実験から麹中にはフェニール物質の多い傾向を認め、その他についてハニシの知見を得たので報告する。