

目的 きゅうりの糖味噌漬について、糠床温度とつかり具合の程度を客観測定と主観測定を用いて検討した。

方法 試料は市販のきゅうりを用い、糠床は常法により調製した。糠床温度は27℃、15℃、5℃の3段階に設定して実験を行った。漬物容器は、プラスチック製のたる(27℃)および温度調節可能な改良型の容器(15、5℃)の2種を用いた。なお、糠床中の温度は熱電対により測定した。客観測定としては、滴定法により乳酸量を、pHメーターによりpHを、さらに塩分濃度は硝酸銀滴定法、色度は色差計を用いて測定した。主観測定は評点法(5段階評価)による官能検査によって行った。

結果 きゅうりの糖味噌漬について、香味、色、歯ごたえ、総合評価の4項目に関して官能検査を行ったところ、おいしく食べられると評価された(総合評価の得点が3.5以上)漬込み時間は、糠床の温度により異なり、27℃では4~8時間、15℃では8~12時間、5℃では16~22時間であった。また、総合評価と嗜好特性のあいだにはすべて危険率1%で有意の相関が認められた。総合評価でおいしいと評価されたきゅうりの糖味噌漬の乳酸量は、27、15、5℃とも1370~584mg%の範囲にあり、糠床の温度に関係なく、ほぼ一定の乳酸量がおいしい漬物であると評価された。塩分量は、糠床の温度により幾分異なり、高い温度の方が少なく、低い温度の方が多い傾向がみられたが、1.2~1.6%の範囲にあった。色度については、色相に差がみられ、糠床の温度に依存し、温度の低い方がきゅうりの緑色の退色が少ない傾向が示された。