

目的 みそには製法や麴の配合割合等によって極めて多くの種類があること、また加熱処理するとみその香気は変化してしまうことから、各種みその香気についてはそのベースになる成分も、またそれぞれ豊富な種類を特徴づけている成分についても不明な点が多い。今回は官能的に香気のかなり異なる4種のみそについて嗜好調査をするとともに、それらみその香気成分を同定した。結果を比較検討して、みその香気にとって重要な特性とそれに寄与する成分を明らかにすることを目的として研究した。

方法 4種のみそについて女子学生32名を対象として最も好ましい香気をもつみそを1位とする順位法による嗜好調査を実施した。さらに1位としたみそと4位としたみそについてその理由を言葉で表現してもらった。一方、これらみその香気濃縮物は加熱処理を含まず、捕集効率のよいボラバック吸着剤を用いる方法によって調製し、これをGC及びGC-MS分析して香気成分を同定した。

結果 嗜好調査で1%の危険率で有意に好まれたみそでは甘い香りが好きと表現する者が1/3もあった。このみその香気成分には甘いカラメル様香気のmaltolが相当量と、極めて閾値の低く、強いカラメル様香気の2,5-dimethyl-4-hydroxy-3(2H)-furanoneが同定された。みそには甘い香気が重要であり、この2成分が大きく寄与していることが判明した。また、有意に好まれなかったみそは焦げ臭い、納豆様、ぬかみそくさい等と表現された。このみそからはこうばしさを代表する成分であるピラジン化合物が6種同定された。これは納豆にも共通する成分であり、みそではマイナスに働く場合もあることが示唆された。