

C 103 多酸みりんの調理効果について
宝酒造 榊 酒類研究所 ○二宮里佳 吉浜麻千子 柿本尚宏
大屋敷春夫 高山卓美

目的 本みりんは、通常黄麹菌 (Aspergillus oryzae) の米麴を原料の1つとして用い、醸造する。白麹菌 (A. usamii mut. shiro-usamii) から酸生成能の向上した変異株を育種した。変異株の米麴を用いて、本みりんの酸度に比べ5倍以上でクエン酸含量の多いみりん(以下、多酸みりん)を調製した。この多酸みりんについて、家庭料理及びカマボコでの調理及び添加効果を市販の本みりんと比較して検討した。

方法 ①多酸みりん(pH 4.4、酸度 2.3 ml)及び市販の本みりん(pH 5.6、酸度 0.4 ml)を供試した。②家庭料理(和風、洋風及び中華風)は常法通り調理した。カマボコは多酸、本みりん及び発酵調味料を各々4.5%添加して、常法に従って調製した。③家庭料理及びカマボコを官能評価し、さらにカマボコの魚臭の評価は、アミン類をヘッドスペース法で測定した。また、物性はレオメーター(レオナ-RE-3305、山電製)を用いて、テクスチャー等を測定し、カマボコのアシの強さを評価した。

結果 ①家庭料理の官能評価から、多酸みりんは洋風及び中華風料理の肉や魚類で、また、本みりんは和風料理で評価が高くなる傾向にあった。②カマボコの魚臭については、発酵調味料を添加した場合のアミン類量を100%とすると、多酸及び本みりんを添加した場合、それぞれ81%及び89%でマスキング効果を認めた。③物性について、硬さは多酸及び本みりんのカマボコがほぼ同水準で、発酵調味料のカマボコは、みりん使用の場合に比べ固くてもろいことを認めた。また、カマボコのアシの強さは、本みりんカマボコが最も強く、次いで多酸みりん、発酵調味料の順番であることを確認した。