

南西諸島産黒糖に関する研究—黒糖の製造と栄養成分について

○大倉／洋代*，杉本／明**，岩屋／あまね***，水元／弘二***

(*鹿児島東高校，**九州農試，***鹿児島工技セ)

【目的】

黒糖は、含密糖として栄養学的な面から再評価されるようになってきている。しかし、製造方法は伝統的であり、製造所による品質のばらつきが大きい。栄養成分に富んだ、美味しい黒糖を生産するためには製造方法の検討が必要である。

前回の大会で鹿児島県産と沖縄県産の市販の黒糖について、製造方法や栄養成分を調査し、両県の黒糖には製造方法や栄養成分において違いがあることを発表した。

今回は、黒糖の製造方法と栄養成分の関係を明らかにする目的で実験を行った。

【試験方法及び結果】

市販の黒糖のなかで、きび汁を長時間放置して製造した黒糖と、きび汁に砂糖をブレンドして製造した黒糖は、市販の他の黒糖にくらべ、栄養成分において、たんぱく質、灰分および無機質量が少なくなる。この傾向は灰分および無機成分量において著しい。

さらに製造方法と栄養成分との関係を明らかにするために、農水省九州農業試験場で栽培されている品種の明かなサトウキビを用いて、きび汁を採取し、黒糖を試作した。

きび汁を品種別に区分し、煮沸までの放置時間、石灰を加える量、煮沸温度と煮沸時間、灰汁のすくい取る量等、製造条件が黒糖の栄養成分に及ぼす影響について検討したので報告する。