

中国味噌（醬）の諸成分及び微生物について
 ○遠藤英子*、角野猛*、影山志保**、鈴木里子*、山田幸二*

(* 郡山女大、** 郡山女大・院)

目的：中国の醬（Jiang）は日本の味噌に該当する調味料であり、豆醬、括面醬、豆瓣醬おのな
 び調味加工した醬等があり、中国の人々の食生活と強く密着している。今回、豆これら
 各醬について検討し、見を得たので報告する。ナトリウム、カリウム量、水分活性および微生
 物検査は生菌数、大腸菌群などについて行った。遊離アミノ酸組成はアミノ酸分析計（日立L-8500型）、脂肪酸組成は
 ガスクロマトグラフィー（日立263-30型）、ナトリウム、カリウム量は炎光法により、
 それぞれ測定した。微生物検査は生菌数、大腸菌群などについて行った。
 結果：(1) 遊離アミノ酸総量は、平均1,811mg/100g、最も多く検出されたものはグルタン
 ミン酸で、遊離アミノ酸総量の24.9%を占めていた。次いで、アスパラギン酸、ロイシン
 が多かった。(2) 主な脂肪酸組成はC18:2, C18:1およびC16:0で、全体の89.2%を占めていた。
 (3) ナトリウム、カリウム量、食塩濃度は平均5,784mg/100g, 269/100g, 14.7%であった。
 また、水分活性は平均0.851であった。(4) 生菌数は $10^4 \sim 10^6$ /gであり、大腸菌群、ブド
 ウ球菌などは検出されなかった。これらの結果を日本の市販味噌と比較すると、遊離ア
 ミノ酸総量は少なかつたが、食塩濃度、水分活性は上回った。