

3 淡口醤油の製造に関する研究 (第3報)

大豆粕分解アミノ酸液の脱色について

姫路短大 糟谷 利津
藤井 小鈴

1 淡口醤油に添加する色のうすいアミノ酸液を製造する目的で、グルタミン酸を分離した分解アミノ酸液について実験を行いすでに報告した。脱色剤としては、酸性白土、骨炭および活性炭のうちでは、骨炭の使用が最も有利である。また、種々の pH (6.2 以下) において骨炭を用いて脱色実験を行ったところ、グルタミン酸液の脱色は pH によって著しい変化は認められなかったが、pH 4 付近にあらかじめ中和してから吸着脱色を行うと、最も能率的である事を知った。そこで、グルタミン酸を分離しない場合でも、同じように骨炭で能率よく脱色されるかどうかを知る目的で、実験を行った。

2 試料としては市販の大豆粕を塩酸で分解して得られるアミノ酸液を用い、前報までと同様な方法で実験を行った。

3 脱色剤としては、活性炭および骨炭を使用した但是这らどちらを用いてもグルタミン酸液に比較して非常に脱色され難い。また、脱色と同時にアミノ酸の減少率をも調べた。脱色効率が悪かった原因は、グルタミン酸の含有量に差違があったためではなく、アミノ酸の製造原料に基因するのではないかと思われる。すなわち、前報で使用したグルタミン酸液は小麦のグルテンを原料としたものであったが、今回は大豆粕の分解アミノ酸液を使用したために差異があらわれたのであろう。