

A-16 糠味噌漬床の成分変化と味改善に関する研究

山形県立米沢女子短期大学 榎 光章・○石田哲夫

目的 糠味噌漬は糠中の持存成分を賞味する漬物であり、農村における春秋の季節的漬物となっている。糠味噌漬は古くなるにつれて味がまずくなり、そのため時々新しい糠と塩を追加する改良法が一般的にとられている。糠味噌漬の質的向上に関する報文としては炭酸カルシウム添加の影響、プロテアーゼの利用等がみられるが、味と成分との相互関係性を追跡論述したものはみあたらない状態である。そこで糠味噌漬の経時的な成分の変化と味覚との関係を主体として調査した。

方法 米糠40gに5%食塩水900gを加えたものを基本漬床とし、これに乳酸菌培養液1ccを添加したもの、トウガラシ粉20gを混ぜたもの、カラシ粉20gを混ぜたものの漬床について3日間おきに採取して全糖、直糖、アミノ態窒素、エステル、総酸、揮発酸、アルコール、アルデヒドを定量すると共に、ペーパークロマトグラフで成分の検出を試みた。また漬床の風味を味覚や臭覚により判別し、味の改善法としては炭酸水素ナトリウム、炭酸カルシウム、砂糖、化学調味料を添加して検味し、食味との量的関係性を追究した。

結果 上記実験結果より、糠味噌漬熟成に伴なう成分の変化と風味との相互関係を知らると共に、食味優良な漬物とする処理法をみいだした。