

A-51 山梨県下自家醸造味噌の品質と成分組成

山梨大教育 ○妻鹿絢子 小林豊子 山梨県立短大 大飼道子

目的 山梨県下より集めた自家醸造味噌の品質に關与する因子を究明する事を目的とした。

方法 集めた味噌を米麹，大麦麹，〔大麦＋米〕麹，ふすま麹の4群に分類し，各々について味覚審査を行って得点の高いものと低いものと各一俵を抽出し分析試料とした。これらの食塩及び糖の定量は常法に従い，カルシウム，マケネシウム量はキレート滴定法で分析した。味噌中の遊離酸及び緩衝能はアルカリによる滴定曲線より求め，又遊離アミノ酸の定量は日本電子JLC6AHアミノ酸アナライザーで行った。

結果 味覚審査の結果，ふすま麹を除く他の3種の麹については嗜好の差は見られなかった。食塩含量は概して低い方が好まれる一才，糖，ミネラルについては嗜好との相関は見られなかったが，遊離アミノ酸含量は多いものが好まれる傾向にあり，米麹にその含量が大であった。又味噌の緩衝能の順位は味覚審査の結果とよく一致し，この緩衝能はアミノ酸によるものと思われる。これらを総合すると，自家醸造味噌のうち米麹のものが，市販味噌と比較しても品質的に良好であった。