

A-1 みその加熱による香気成分の変化 — 焼きみそについて —
静岡女大家政 上柳富美子

目的 ほう菜みそや五平餅などのように、みそは焙焼すると香ばしいよい香りが立つ。この香気成分の種類と量が、加熱温度によってどのように変化するかを検討するために、本実験を行なった。

方法 供試試料は米みそについて、白みそ、信州みそ、仙台みその3種類と、麦みそ、豆みそを用い、これらの種類及び焙焼温度の差による揮発性香気成分の生成について検討した。焙焼方法は、みそ10gを300ml丸底フラスコにとり密栓してハイテンプロバスで加熱温度を100℃、125℃、150℃の3段階に設定し、一定時間後にそのヘッドガスをガスクロマトグラフィーで分析した。併せて官能検査を行ない、好まれる焼きみその香りを調べた。

結果 みその香気成分としてどれにもエチルアルコール、イソブチルアルコール、イソアミルアルコールと、アセトアルデヒド、イソブチルアルデヒド、イソバレルアルデヒドを検出した。白みそは各成分の量が少なく、信州みそはエチルアルコール、アセトアルデヒドが多い。仙台みそはエチルアルコール、イソブチルアルコール、イソアミルアルコールが多い。麦みそはエチルアルコール、豆みそはイソブチルアルコールの多いことが特徴的である。焙焼による変化は、加熱温度が高くなるほどアセトアルデヒド、イソブチルアルデヒド、イソバレルアルデヒド、メチルアルコールがどのみそにも同じように著しく増加することが認められた。官能検査の結果は、香気成分の少ない白みそでは150℃、信州みそ仙台みそ麦みそでは125℃加熱のものが有意に好まれ、100℃加熱のものはいずれも香ばしさがたりなかった。豆みそは焼きみそとして不向きであることが認められた。