

A-33 米麴と大麦麴による味噌の品質の比較.

山梨大農育 の妻鹿飼子 小林豊子

山梨県立女子短大 大飼道子

目的 前回我々は山梨県下で自家醸造されている味噌について味覚審査と成分組成から、その品質について検討したところ大麦麴味噌が香りがよいという結果を得た。そこで今回は市販の米麴、大麦麴を用いて味噌を仕込み、それらについて味覚審査と成分分析を行い大麦麴味噌が香りの点で有為に好まれる理由を追究しようとした。

方法 麴はA産製米麴、大麦麴、及びB社製米麴を用いた。材料配合は麴940g、加圧蒸熱大豆2400g、塩550g、水100mlとし35℃で34日間仕込みを行った。糖、緩衝能及びアミノ酸組成の測定は前報と同じ、アミラーゼ活性はヨード・ヨードカリ法、プロテアーゼ活性はカゼイン消化法で行った。

結果 味覚審査でのおいし丁の評価では米麴がよく、香りではやはり麦麴が好まれる結果を得た。舌下し口ざわりについては麦麴は好まれないようであった。この時の糖含量は米に比べ麦麴は低い値を示していた。プロテアーゼ、アミラーゼ活性は米と麦でほとんど差が見られなかった。緩衝能については麦麴味噌が米麴よりやや強かったが、一方向アミノ酸含量は米麴味噌が圧倒的に多く、特にグルタミン酸、アラニン、バリンが顕著に多かった。米麴味噌で味がよいのはこの点に関連があるものと思われる。