

A-89 米の着色および香気におよぼす米・大麦の糖組成差
国立山梨短大 の大畑道子
山梨大教育 小林豊子 東鹿絢子

目的 前報までに米麹みそ、大麦麹みその着色および香気には差異を認め、それをもたらし物質の検索をなさるめた。今回は米と大麦の糖組成差のみそにおよぼす影響をしらべるために、米麹みそにキシロースおよびフラクトースを添加し、表面色、抽出液の深色化度、出来上りみその香りの面から比較検討した。

方法 原料米・大麦の糖組成差は、日本電子JLC-6AHを用いて薄層クロマトグラフィにより測定した。その結果、差のみられたキシロースおよびフラクトースを米麹みそに、差相当量およびその2倍量を添加し、前報どおり仕込み・熟成させた。6週までの経時変化を検討した。表面色は日本電色色差計を用いて測定し、深色化度は日立204型分光光度計を用いて測定し ΔA を、波長700nmと450nmの吸収の差で求めた。香りについては官能審査を行い判定した。

結果 表面色の濃さについて、キシロース、フラクトースの単独添加では、キシロースの着色が著しくフラクトースの影響は少かった。又兩者の組合せでは、キシロースの影響が支配的であった。この結果は官能審査によってもうらづけられた。表面色の明るさ暗さについては、単独添加であまり大きい影響が見られなかったが、兩者を組合せた場合暗くなる傾向が見られた。官能審査においてものごとくうらづけられる結果を得た。黄色の純粋性については、キシロースが純粋性を増加させフラクトースは抑制的に効いた。兩者の組合せ添加の場合にはキシロースが支配的に効いた。香りについては、官能審査から大麦麹みそ、組合せ添加みそにおいて香りがよいと判定された。