

A 95 異なるタイプの醤油貯蔵中における色度、低級カルボニル化合物の変化
武庫川女大家政 ○石津日出子 末盛道子
大阪大工 上田隆蔵

目的 先に、家庭の消費段階に近い条件で淡口醤油を貯蔵した場合、その色度、アセトアルデヒド(A C A)及びイソバレルアルデヒド(I V A)の変化に及ぼす温度及び酸素の影響について示した。今回は、これらの変化が醤油のタイプによって、どの程度異なるかについての検討結果を報告する。

方法 0.5 l 容細口びんに満量(無酸素系)、0.1 l (酸素系)を入れた醤油(濃口、淡口、溜、白)を4℃及び28℃の温度で120日間貯蔵した。吸光度は530 nmで、A C A及びI V Aはヘッドスペース法によるガスクロマトグラフィーにより、測定した。

結果 吸光度：いずれの醤油も、28℃酸素系の場合の増加が圧倒的に大きく、120日後の増加量は、濃口、溜、淡口、白の順で少なかったが、増加率では逆の順序で少なくなった。他の3条件下では、醤油のタイプによって挙動が相当異なり、例えば、4℃酸素系と28℃無酸素系の比較では、白、淡口では前者は後者よりもかなり低かったが、濃口では後者の方が高かった。A C A：120日後の値は、いずれの醤油も同一温度における比較では、酸素系の方が無酸素系よりも相当大きく、一方、同一酸素供給条件下では、温度の高い方が必ずしも高いとはいえず、醤油のタイプによって異なった。I V A：いずれの醤油も4℃貯蔵での増加量は少なかった。28℃無酸素系では濃口、溜の増加量は少なかったが、淡口、とくに白では多かった。28℃酸素系における増加量は、いずれの醤油も最も大きかった。白醤油は、28℃酸素系では60日後より、28℃無酸素系では90日後よりかなり減少し、他の醤油にみられない特徴を示した。