

南西諸島産黒糖に関する研究—黒糖の色に及ぼす製造条件の影響

○大倉／洋代^{*}，杉本／明^{**}，岩屋／あまね^{*3}

(*鹿児島東高校，**九州農試，*3鹿児島工技セ)

【目的】

南西諸島産の黒糖について一般成分の測定と色や味の感覚調査を行い、沖縄県産と鹿児島県産の黒糖を比較した結果、糖の分量は大きく変わらないが、沖縄県産は無機成分を多く含んでいること、色や味では鹿児島県産が好まれることを報告した。

鹿児島県産黒糖は食味用として用いられることから、色や味は品質評価の重要な要素となっている。

そこで本報では、黒糖の色に着目し、製造条件のどの工程が大きく関与するか、そしてどのようにすれば、美味しい色の黒糖が製造できるかを明らかにすることを目的とした。

【試験方法及び結果】

製造方法と黒糖の色と味の関係を明らかにするために、農水省九州農業試験場で栽培されている品種の明かなサトウキビを用いて、きび汁を採取し、黒糖を製造した。

きび汁から黒糖が出来上がるまでの温度変化の測定、石灰を添加する量、搾汁から煮沸までの放置時間、煮沸時間、灰汁のすくい取る量等、製造条件が黒糖の色に及ぼす影響について検討した。色の測定は、黒糖を10%濃度液にして透過による測色(L*a*b*)を行った。色の評価は、一般消費者を対象に行ったアンケート調査結果をもとにした。また色の評価と同時に味についてもアンケート調査した。

黒糖の色と味に及ぼす大きな要因は、きび汁の煮沸工程にあることがわかった。