

味覚と成分を考慮した黒糖の製造条件

○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】南西諸島では食味用として多くの黒糖が製造されている。黒糖の品質と成分は原料となるきび汁中に含まれる成分及び製造過程での煮沸温度、添加する石灰の量などによって差異を生じる。黒糖には、独特の風味があり、糖分、灰分及びカリウムを最大とするカルシウム、マグネシウムなど多種類の無機成分が含まれている。食味用として品質の優れた黒糖としては、美味であることと、糖分量や無機成分に富む食品であることが望まれる。このために品質の優れたきび汁を得ることと品質の優れた黒糖の製造方法を明らかにすることが必要である。本報では、きび汁の成分を調査し、煮沸温度や石灰の添加など黒糖の製造過程の条件と品質との関係を明らかにすることを目的とした。

【試験方法及び結果】

供試材には品種の明かなサトウキビを搾汁してきび汁を採取した。きび汁について糖分、灰分、水分及びpHを測定し、さらに灰分中に含まれるカリウム、カルシウム、マグネシウム、ナトリウム、鉄分などの無機分量を測定した。

きび汁から黒糖を製造する過程において、煮沸温度や石灰の添加と黒糖の品質との関連について検討するために、各製造条件別に黒糖を製造し、きび汁と同様の測定を行った。

黒糖の味に関する調査は、パネラーに食味してもらい、アンケートを取って行った。

パネラーのアンケート結果と黒糖の成分の結果から、美味で成分に富む黒糖の製造条件を検討したので報告する。