

味噌品質調査

誌名	茨城県食品試験所報告
ISSN	03888096
著者	鈴木, 英子 高橋, 清
巻/号	24号
掲載ページ	p. 52-53
発行年月	1981年10月

味噌品質調査

(昭和55年度茨城県味噌鑑評会概要)

鈴木英子、高橋清

1. 審査会の概要

期 日：昭和55年10月15日

会 場：茨城県食品試験所

審 査：出品された味噌中米味噌については淡色系，中間色系，赤色系に区分し，更にこし味噌，粒(こうじ)味噌に分けて，食品総合研究所海老根部長，全国味噌技術会松下理事および当食品試験所職員計8名により3点法(1優，2良，3可)で審査した。

出品状況：24工場より90点の出品があった。内訳は次のとおりである。

種別 \ こし粒別	こし味噌	粒(こうじ)味噌	合 計
淡 色 系	5点	3点	8点
中 間 色 系	5	6	11
赤 色 系	32	36	68
麦 味 噌	1	2	3
合 計	43	47	90

2. 味噌需要開発講演会

期 日：昭和55年10月16日

会 場：茨城県味噌協同組合

講 師：農林水産省 食品総合研究所 応用微生物部長 海老根英雄先生

3. 一般きき味会・表彰式

期 日：昭和55年10月21日

会 場：茨城県味噌協同組合

出席者：25名

4. 品質研究会(兼講評会)

期 日：昭和55年12月12日

会 場：茨城県味噌協同組合

出席者：12名

5. 出品味噌成分分析結果

各味噌の種類別に分析した結果を更に官能審査の成績別に平均値を求め、次表に示した。

昭和55年度 茨城県味噌鑑評会出品味噌成分平均値

みそ種類別 成績別平均値	成分	水分 %	食塩 %	対水食 塩濃度	ホルモール 窒素 %	酸 度			Y 値 %	PH
						I	II	滴 定		
淡 色 系	優	47.74	11.82	19.81	0.55	10.5	11.0	21.5	23.2	5.00
	良	51.26	12.34	19.40	0.48	12.5	11.3	23.8	25.5	4.87
	可	48.90	12.30	19.85	0.52	12.4	11.5	23.9	25.2	5.18
	計	48.91	12.15	19.76	0.52	11.8	11.3	23.1	24.6	5.09
中 間 色 系	良	46.78	12.67	21.38	0.45	10.4	10.8	21.2	19.7	5.00
	可	46.15	12.23	21.10	0.45	11.1	10.7	21.8	21.8	4.88
	計	46.36	12.37	21.20	0.45	10.9	10.8	21.7	21.2	4.92
赤 色 系	優	46.17	11.95	19.18	0.46	11.9	11.6	23.5	12.9	5.02
	良	45.79	12.09	20.83	0.44	11.7	11.3	23.0	13.0	4.93
	可	47.58	12.08	20.30	0.43	12.0	11.6	23.6	14.4	4.89
	計	45.23	12.05	20.66	0.44	11.8	11.0	22.8	13.3	4.95
麦味噌平均		46.43	13.22	22.18	0.51	10.4	11.7	22.1	15.4	5.05

6. 総合評価

浮麴タイプの粒味噌の出品が今年も更に増加し、52%（昨年40%）と、半数以上になった。色沢は極端に脱色や着色したものが少なくなってきたが、ややてり、さえに一段の努力が望まれた。特に中間色系の味噌ではくすみが目立った。

香気は悪い臭いのは少なく喜ばしいが、未だ発酵不十分で香気の低いものや、老香のあるものが散見された。特に淡色系味噌に前者のものが見受けられた。

風味では豆が硬く旨味の出ないものは少なく、淡色系では発酵風味の乏しいものが散見された。