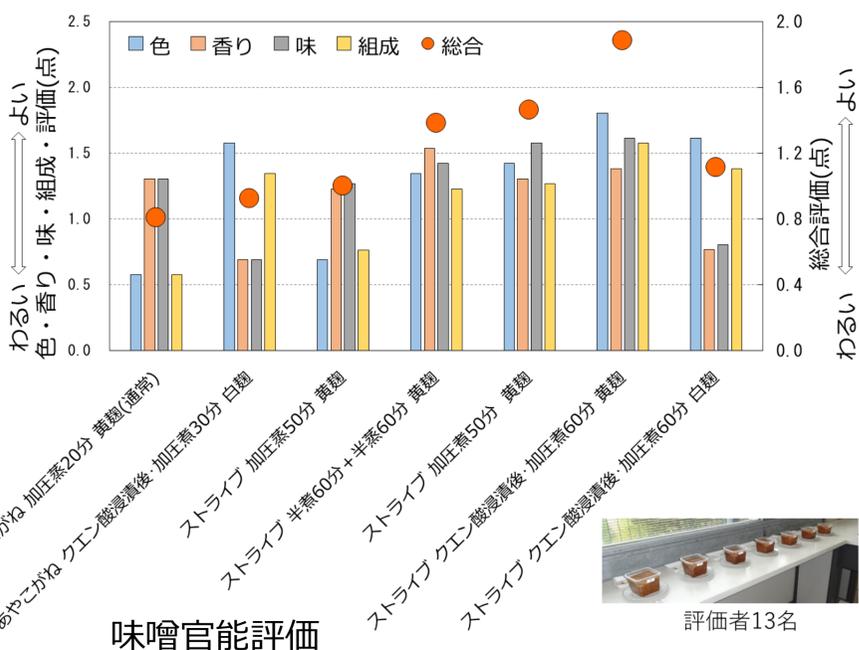
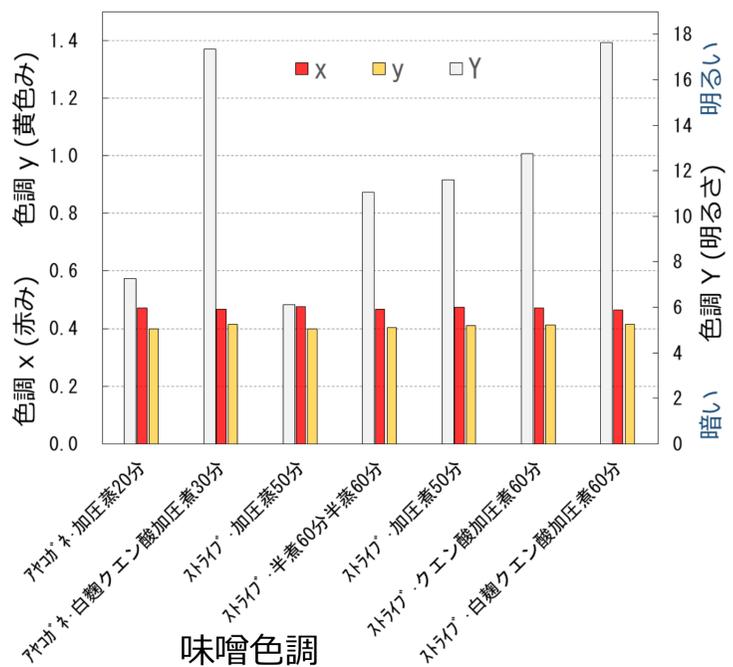
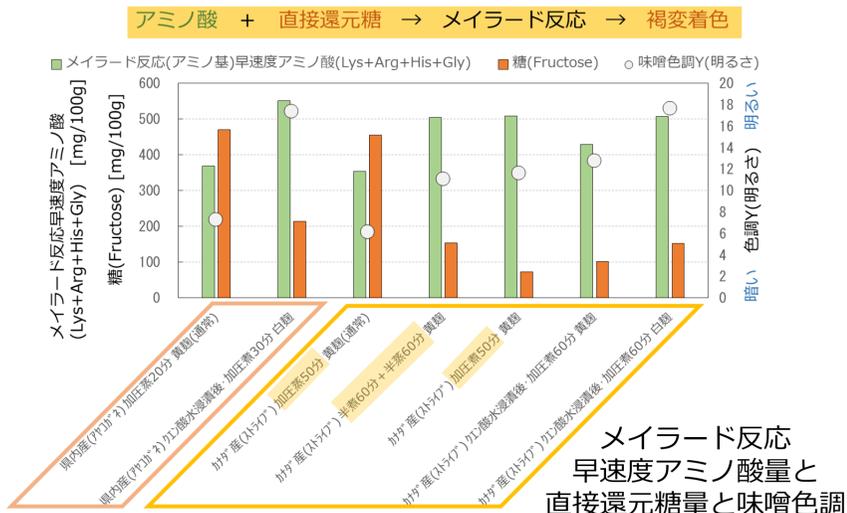


県産味噌の色調向上に関する 加工方法および微生物技術の開発

研究期間：令和6～8年度



県産あやこがね		カナダ産ストライブ				
加圧蒸	クエン酸加圧煮	加圧蒸	半煮半蒸	加圧煮	クエン酸加圧煮	クエン酸加圧煮
20分(黄麹)	30分(白麹)	50分(黄麹)	60分(黄麹)	50分(黄麹)	60分(黄麹)	60分(白麹)



背景・目的

- 近年味噌消費者ニーズにおいて、明るく冴えのある味噌が好まれる傾向にあります。
- 県産味噌の明るい色調を持つ味噌の最適な製造方法を見出すために、原料大豆蒸煮の違いにより、味噌の色調及び品質に及ぼす影響と味噌への加工適正を試験しました。
- 味噌製造現場で使用頻度が高く、且つ味噌における褐変が著しいカナダ産大豆品種ストライブを原料として試験しました。

研究内容

- 大豆品種カナダ産ストライブを原料として、大豆蒸煮方法は4種類の試験区で行いました。
 - ①「加圧蒸」
 - ②「半煮半蒸」
 - ③「加圧煮」
 - ④「0.5%クエン酸水浸漬後・加圧煮」
- 味噌色調に影響する大豆の適正な蒸煮条件を試験し、更に味噌を試醸し味噌色調や味覚評価を行いました。

結果・まとめ

- 明るい鮮やかな色調の味噌を製造する方法として、原料大豆の蒸煮方法は「0.5%クエン酸水浸漬後・加圧煮」とし、この加圧煮時間は蒸煮大豆硬さを約 500g となる加圧煮時間を用います。
- これにより味噌は明るく冴えのある色調となり更に味覚においても旨味を感じる優良な味噌醸造が可能となりました。

担当科 福島県ハイテクプラザ
会津若松技術支援センター
鈴木英二 松本大志
TEL : 0242-39-2977

醸造・食品科

