

過に伴つて増加する、同一塩濃度では温度の高い程分解は促進されるが、同一温度に於ては塩濃度の影響は殆んど認められない。

〔影響〕 醤油浸漬に於ける塩濃度と浸漬が分解に及ぼす影響並に腐敗の起り得る生変範囲の概略を知り得た。

4.2.23. 研究題目

味噌製造試験 (第2報)

(低温抽出脱脂大豆並にペター豆の原料処理について。)

研究者氏名 勝田常芳、東 邦雄、松田大典
前原喜義、山下高明

研究開始時期 昭和28年5月

研究終了時期 昭和29年1月

〔目的〕 新しい味噌原料として低温抽出脱脂大豆並にペター豆の原料処理法を検討し、同原料使用試験品と普通原料使用のものとの比較をなす。

〔概要〕 (1) 低温抽出脱脂大豆は水溶性蛋白が多い為、普通脱脂大豆と同様の処理を行えば粘りが出て蒸しが不完全に多いため空蒸しに依り蛋白質を変性した後、普通脱脂大豆と同様の原料処理を行った。

(2) ペター豆は白色、手芒豆に類似した外観を有し成分分析結果は、水分16.8%、澱粉価48.3%、粗脂肪1.57%、粗蛋白19.2%、灰分2.9%であり、丸大豆と同様に浸漬蒸煮を行い、別に麹原料としての製麹条件を浸漬に依る場合、撒湯に依る場合について検討した。以上の有効な方法に依り製造試作を行った。

〔成果〕 (1) 空蒸し処理時間は約10分で充分であり普通脱脂と同様に原料処理し得る。製品は色沢香味共に普通脱脂の製品に劣らない。
(2) 丸大豆と同様の処理で仕込が可能である。蒸し時間は1時間では不充分であり1.5時間以上蒸煮する、蒸し上りは若干生臭味が残るが仕込後は消失する。蒸し上り重量は原料の約2.1倍である。製麹用原料処理としては浸漬によると冬季5~6時間、夏季1.5~2時間位で水切したもの、或は約50~60%の温湯を撒布して約1時間放置した場合、最も製麹に適した水分状態となる。麹菌の繁殖を良くす

る為蒸し上り後、粗粹すれば破精込は一層良好である。同原料を使用した味噌は着色が少いので白味噌用として優れた原料と思われる。

〔影響〕 低温抽出脱脂大豆並にペター豆を味噌用原料として合理的処理法を確立した。

4.2.24. 研究題目

(ビルマ産碎米の味噌仕込について)

研究者氏名 広瀬嘉夫

研究開始時期 昭和28年5月

研究終了時期 昭和28年7月

〔目的〕 ビルマ産碎米の処理、製麹仕込につき試験し、最適の処理、製麹、仕込法を決定する。

〔概要〕 碎米の処理法は一回蒸煮と二回蒸煮とに大別し、夫々浸漬、水切、蒸煮の時間を異にして製麹し、各工程毎に重量、水分の増減を測定した。蛋白質原料として日本製法製脱脂大豆を用い、重量で澱粉質原料の倍量の配合とした。

〔成果〕 原料処理並に製麹過程中的水分及び重量の変化を判明すると共に出麹及び製品を鑑評した結果

(1) 原料処理は二回蒸しとし、一回目蒸し後の放冷時間を15時間以上20時間位とする。

(2) 二回目の浸漬は20分、水切を60分として充分水を切る。

(3) 盛込時の蒸米含有水分を45%程度とする以上の操作に依り良麹が得られ、製品も優秀であることが判った。

4.2.25. 研究題目

グルタミン酸ソーダ製造廃液の醤油化について (第1報)

研究者氏名 広瀬嘉夫、永上正三

研究開始時期 昭和28年9月

研究終了時期 昭和28年12月

〔目的〕 グルタミン酸ソーダ製造廃液特有の風味を除去すると共に諸味醤油の香氣を附與する所謂醤油化につき最適の方法を決定する。

〔概要〕 グルタミン酸ソーダ廃液の倍量稀釈液に重量で脱脂大豆1対醬麦2.8の割合の麹を投入醗酵せしむる方法と、日本醤油協会の提唱する新式二号を母液として、これにグルタ