

分利用の点から有利であり又鑑評成績も大差なかつた。
尚原料処理条件に依り成分上鑑評上の特徴を明にした。

(3) 即日二回蒸しの場合脱脂に撒水が多かつた2号は
諸味中酸臭を呈し成分利用鑑評結果も劣つた。

(4) 即日盛込で原料処理の異なる二仕込を比較して成分
上又鑑評結果に於ても優劣はつけ難い。

(5) 酵素剤添加の効果については今回つ仕込に於ても
成分利用上鑑評結果からも特利有利とは考えられなかつた。
成分上無添加のものに比べて特徴を示した。

(6) 次期試験に於て本試験の不備な点を補いたい。以
上つ試験は倉内オワリ、研究生宮脇俊一、東中川、野
村の諸氏が助力した。

4・2・9 他県産メーカー別正油成績の推移と 推奨品との比較

東 邦雄

(目 的)

研究会開始以降の本県産と県外産醤油の品質の推移に
ついては別報に於て県産品質水準向上の状況を明らかに
したが雑誌に記した様に研究会員中有志が集つて優秀な
醤油を製造し県産醤油の自給体制を確立する目的で昭和
33年1月より優良醤油推奨会を結成し規格を設けて適
格品を推奨することにしたので、此処では本県内に販売
を行っている他県メーカー品につき成分並に品質を研究会
に於て審査分析を行つたものにつきメーカー別に最近約
1カ年位の推移を調べ推奨会規格で適不適を判定し比較
を行つた結果並に推奨会の二三の成績状況について報告
する。

(概 要)

1, 県外品つ各メーカー別に採取試料の品質成分と推
奨会規格による合格状況を価格別に次表に示した。

銘柄別県外品々質成分

小 売 80円

第1表

銘柄	接 取 年月日	B'e	T. N	NaCl	採点	備 考
Y 宮 崎	32. 3. 5	18.6	(0.798)	17.13	91.5	4品平均
	△ 6. 5	18.1	(0.658)	17.82	87.0	
	△ 7. 5	19.1	0.862	17.29	(81.0)	3品平均
	△ 11. 5	18.7	(0.765)	17.52	(83.0)	
	△ 12. 5	19.8	(0.754)	17.94	86.5	2品平均

F. K 大 分	32. 3. 5	19.3	(0.741)	18.96	(81.0)	4品平均
	△ 6. 5	19.1	(0.723)	19.13	(80.0)	枕崎
	△ 7. 5	20.2	0.860	19.45	95	2品川内
	△ 11. 5	19.1	(0.814)	18.21	88	○
	△ 12. 5	19.4	(0.808)	18.69	(84)	
	33. 1. 20	18.7	(0.800)	17.78	(77)	
F. Z 大 分	32. 3. 5	19.6	0.910	18.47	(79)	2品平均
	△ 6. 5	19.9	0.984	20.04	(71)	
	△ 12. 5	19.5	(0.821)	18.69	(71)	
	33. 1. 18	19.3	0.834	18.68	(79)	
F. D 熊本	32. 6. 5	20.3	1.247	18.34	96	○
	△ 11. 5	17.9	(0.588)	17.75	(74)	

小 売 100円

銘柄	採 取 年月日	B'e	T. N	NaCl	採点	備 考
Y 宮 崎	32. 4. 5	20.2	1.07	19.20	88	○
	△ 9. 5	19.9	1.09	17.40	(81)	3品平均
	△ 12. 6	19.7	1.09	17.99	(76)	2品平均
	33. 1. 20	19.6	(1.01)	17.52	(80)	
	△ 3. 20	19.5	(1.06)	18.25	85	
F. K 大 分	32. 4. 5	20.9	(0.99)	19.54	(79)	
	△ 9. 5	21.6	1.14	18.81	(84)	2品平均
	△ 12. 6	20.0	(0.84)	18.34	(75)	
	33. 1. 20	21.1	1.07	18.56	(79)	
	△ 3. 20	20.8	1.19	19.54	(82)	
F. Z 大 分	32. 4. 5	21.8	1.28	18.97	(77)	
	△ 12. 6	22.2	1.15	19.38	(69)	
	33. 1. 20	20.3	1.22	18.21	(82)	
	△ 3. 20	20.6	1.14	18.71	89	○
F. D 熊本	32. 4. 5	19.9	1.09	17.49	90	○
	△ 9. 5	(19.0)	0.97	17.87	(78)	

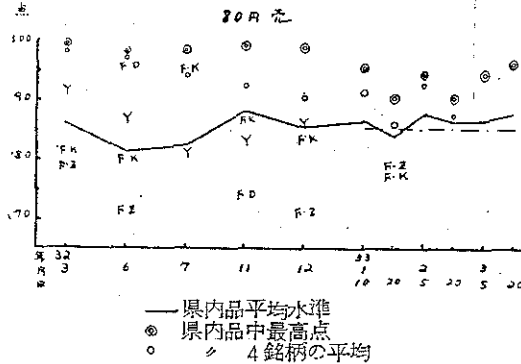
(註) (1) () は推奨会成分規格並に全官能採点とし
て不合格

(2) ○は推奨規格に合格相当品

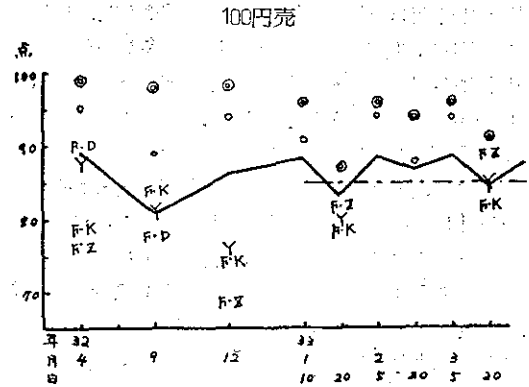
推奨全規格による合格率は全採取品中80円売24点中3点合格で12.5%、100円売20点中3点合格15%と規格合格に相等するものは少かつた。成分に於て規格に足りないものが約半数にも達する。

2 第1表に於ける価格別官能審査の点数と全時に審査を行った県内産提出品の平均点数とを比較対称し第1、2図に示す。

第1図 銘柄別県外品々質の推移



第2図 銘柄別県外品々質の推移



上図で明らかな様に県外採取品の品質水準は概して本県推奨品に比し劣ることが明らかである。

3、推奨会合格の本県醤油について審査成績を下の通り示す。

推奨会合格品成績

第二表

価 格	80 円			100 円			120 円			月 日
	Be	NaCl	T.N	Be	NaCl	T.N	Be	NaCl	T.N	
規 格	18.0	17.0	0.85	19.5	17.5	1.10	21.0	18.0	1.20	
平 均	19.8	18.86	0.91	21.2	19.4	1.15	22.3	19.8	1.38	33. 1.10
最 高	20.2	19.45	0.97	22.8	20.8	1.23	22.9	22.4	1.77	
最 低	18.9	17.24	0.86	20.2	18.3	1.07	21.7	18.5	1.16	
合 格 率 %	42.1 (8/19)			77.7 (14/18)			82.3 (13/17)			
平 均	19.2	18.42	0.93	19.4	19.2	1.12	21.5	19.3	1.29	33. 2. 5
最 高	20.5	19.69	1.05	22.1	20.2	1.24	22.6	20.2	1.38	
最 低	17.9	17.02	0.83	19.9	18.1	1.03	20.8	18.3	1.19	
合 格 率 %	80 (8/10)			63.5 (7/11)			70 (7/10)			
平 均	19.5	18.16	0.92	21.3	19.2	1.16	21.8	19.6	1.29	33. 3. 5
最 高	20.5	18.95	1.06	22.1	20.0	1.24	22.4	20.9	1.39	
最 低	18.8	17.55	0.82	19.9	17.5	1.06	21.0	18.0	1.19	
合 格 率 %	57 (8/14)			71.4 (10/14)			81.8 (9/11)			

※ 合格率とは出品全数に対し推奨品としての成分並に官能審査合格数の百分比

第1表の県外品成分品質に比べて推奨品の成分成績が相等し上位に位するかが上表に於て明らかである。

(成 果)

(1) 県外品のメーカー別に品質成分の推移を明らかにし夫々の動向を見た。

(2) 本県推奨全規格により合格状況を判定したが概して推奨品に比べて品質成分劣劣ることが明らかである。

(3) 本県産品の平均審査点数と比較して県外銘柄夫々の品質上の地位を明らかにした。

(4) 推奨全合格醤油について審査成績を二三上げて県外品との対称とした。

4. 2. 10 醤油製成に於ける甘味料について

(第 2 報)

甘草エキス製品について (其の一)

勝田常芳 東邦雄

(目 的)

醤油製品の甘味成分が甘味が困難な場合製品の混雑原因として甘草製品が問題とされる。本試験に於ては市販甘草エキス製品を使用した場合醤油製品の透明度に影響を及ぼすか否かを見ることと有効使用濃度の範囲での甘味程度を知る目的で行った。

(概 要)

供試生醤油は普通諸味、味液諸味、新式二号諸味、味液(1:3:6:1)を混合圧搾し更に番5の割合で配合したものを用いた。火入後の成分は次の様である。

Be 22.6, .TN 1.291, NaCl 19.62, PH 4.5

上記生醤油18ccを試験管に採り甘草エキス製品(市販名リコレックス、美草)を石当 10~15g相等即ち 0.1%水溶液として1~1.5cc宛加え対称として塩水(Be 16)を用い火入したものについて濁と透明度を比較した。

	基 材	甘 味 料	添加量 cc	石当 g	濁	透 明 度	甘 味 度
A	生醤油	美 草	1.0	10	+	+	3
A'	〃	〃	1.5	15	+	+	1
B	〃	リコレックス	1.0	10	+	+	4
B'	〃	〃	1.5	15	+	+	2
C	塩 水	美 草	1.0	10	—	+	
D		リコレックス	1.0	10	—	+	
E	生醤油	水	1.0	—	+	+	
F	〃	水	1.5	—	+	+	

(註) 火入は20分とした。

① 甘草エキス製品の添加による濁の発生は認められず透明度にも影響を及ぼさない。

② 火入後の甘味度は添加量が多い程強く全一使用量では美草が何れもリコレックスに比べて甘味は強くAに比べBは僅かに甘味で劣るのでリコレックスに比べ美草は1以上1.5倍以内の甘味度である。

③ 味覚に於ても美草はリコレックスに勝れはき出して鼻に廻る香氣にリコレックスは若干所謂甘草臭が残る。

④ 何れも石当 10~15g程度の甘草製品単用では本県市販程度の甘味として不充分であり他の甘味料との併用が望ましい、特にリコレックス使用に当つては石当 10g以下が品質の点に於て望ましい。

⑤ 着色は食塩水に溶解火入後はC>Dであり美草が少々濃厚であつた。

(成 果)

(1) 甘草エキス製品を醤油に 10~15g添加した場合濁の生成透明度低下は認められなかつた。

(2) 火入正油の甘味度味覚着色の点で美草がリコレックスより勝れてゐた。

(3) 単用として 10~15g使用は本県市販醤油としては甘味不足で他の甘味料との併用が望ましい。

火入時間延長によるサツカリン添加の
正油に及ぼす影響 (其の二)

(目 的)

先に² 吾々は醤油火入時にサツカリンを石当 30g程度以下単用又は他の甘味料と併用して製品に苦味の発生を認めなかつたが、今回は火入時間の特別に長い場合甘味度に及ぼす影響を見る為に実験を行った。

(概 要)

1 火入時間に依る比較

本場試作醤油: 普通諸味新式二号諸味(2:4.5)を基本として80°C達温25分(火入量約80°C)で火入を行ったもの、甘味料として石当甘草エキス(市販名リコレックス)8g、ズルチン10g、サツカリン3g使用したものの製品分析は次の通りである。

Be 22.5, TN 1.159, NaCl 18.42

上記醤油に次表の割合にサツカリンを添加したものを再火入し苦味を比較した。

No	サツカリン g/石	標準	1時間	3時間	5時間
1	3	—	—	—	—
2	9	—	—	—	±
3	15	—	—	—	—