

(例) 製品の分析並に鑑評

符号	Bé	TN	NaCl	鑑 評
A	17.4	1.49	11.9	自アミ臭
B	13.4	1.69	13.2	自アミ臭あるも味液臭なし
C	19.2	1.78	14.5	自アミ臭微かにあるも味液臭なし
D	19.3	1.81	13.8	自アミ臭味液臭何れも極めて微弱

(成 果)

自製アミノ酸の製造に当つて分解終了後、20～30%の味液を添加後中和せるものが自製アミノ酸のみのものより其の特臭少し、又味液の香りも微弱となり一種独特の風味となることが判つた。これは本県のように自製アミノ酸製造の盛な地方では品質向上の面からも、亦経済的にも安易且つ有利な方法である。

(附 記)

本実験に於ける(C)の濾液に天然諸味を添加火入製成せるものを 鹿児島県優良醤油推奨会 12月例会の小売120円売値に出品せるに上位に合格した。

配合並に火入の調製

(C)の濾液 7ℓ

諸味 3ℓ

上記混合諸味を搾汁して次の配合にて火入製成

生湯	水	食塩	ズルチン
1228cc	272cc	83g	0.25g

火入温度82° 1時間20分

尚諸味並に製品等の分析結果次表の通り

種 別	Bé	TN	NaCl	PH	還元糖
C	19.2	1.78	14.5	4.6	不明
天然諸味	不明	1.56	22.9	4.5	0.64
混合生湯	20.7	1.71	15.2	4.6	不明
製 品	20.5	1.27	17.9	4.6	味液N加用率17%

4.2.21〔題目〕味液B型仕込を主とする

醤油製造試験

勝田常芳、広瀬嘉夫

(目 的)

味液B型仕込を加用せる醤油が市販品としてどの程度の成績を得るかを知らるため火入製成試験を行つた。

(概 要)

1 味液B型諸味仕込経過

(A) 原料配合

脱脂大豆	40kg	製麹用
小 麦	80°	全上(炒ゴウ割碎72kg)
小 麦	28°	酵母用(炒ゴウ割碎25.2kg)
味 液	256.4ℓ	
食 塩	82.6kg	仕込、酵母両方分

(B) 原料処理並に製麹

脱脂大豆 40kgに 48ℓの撒湯をなし加圧(1K)蒸し50分、小麦と混和放冷後の重量 162.4K、これを二分して、一方はサラン麹蓋により、他は普通麹蓋にて製麹する。種麹は宝菌 0.5袋使用。(製麹経過省略)

出麹重量 サラン蓋製麹 52.50kg

普通蓋製麹 52.85kg

(C) 仕込並に諸味経過

Bé 18.5の塩水200ℓを調製し、これを二分してサラン製麹(仕込符号VA) 普通製麹(仕込符号VB)に分けて仕込む。諸味経過次表の通り。

味液 B 型 諸 味 経 過 表

月日	諸味容積 ℓ		還元糖 %		食 塩 %		全窒素 %		P.H		摘 要
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	
7.25	155	155	—	—	—	—	—	—	—	—	麴仕込 (11.2水)
7.27	210	210	9.04	9.04	19.0	19.0	0.60	0.60	4.9	4.9	酵母添加、夫々60ℓ宛 (添加後)
7.31	270	260	5.34	5.93	18.5	18.5	1.01	0.99	4.9	4.8	第1回追加仕込、味液48.1ℓ塩水 B _e 14°162ℓ、 (追加仕込後)
8. 5	330	314	3.08	3.08	18.5	18.5	1.20	1.21	4.9	4.7	第2回 * 全 上
8.11	375	375	1.75	1.48	18.0	18.1	1.31	1.26	4.9	4.7	第3回 * 味液32ℓ塩水 B _e 14°123ℓ ()
8.19	375	355	1.40	1.19	18.0	18.1	1.31	1.31	4.9	4.7	
8.26	375	355	1.40	1.19	18.0	18.1	1.31	1.32	4.8	4.7	33日目、1部搾汁、供試品調製。

(備考) 仕込塩水、酵母培養液、及び追加塩水の総量約 190ℓで 18水

2 普通諸味仕込経過

(A) 原料配合

脱脂大豆 144Kg

小 麦 180Kg 炒ゴウ割砕 162Kg

食 塩 161Kg

(B) 原料処理並に製麴

前記原料を三分して、脱脂大豆 48Kg、小麦 54Kg宛を一回の製麴とし、三回製麴する。脱脂大豆は毎回57.6ℓの熱湯を散布、加圧1Kg50分蒸煮。種麴は菌を毎回

0.5 袋宛使用する。又毎回原料を二分して、一方はサラン麴蓋にて他は普通麴蓋にて製麴する。(製麴経過表省略)

(C) 仕込並に諸味経過

B_e 18.5° の塩水 624ℓ を調製し、これを二分して 312ℓ宛とし、サラン製麴 3 回分 (仕込符号Ⅲ A) と普通製麴 3 回分 (仕込符号Ⅲ B) に分けて仕込む。諸味経過表の通り。

普 通 諸 味 経 過 表

月日	諸味容積 ℓ		還元糖 %		食 塩 %		全窒素 %		P.H		摘 要
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	
6. 4	—	—	—	—	21.3	21.3	—	—	—	—	第1回麴仕込 出麴 A 48.85 B 48.25
6. 5	—	—	0.83	1.23	18.6	18.2	0.68	0.65	4.8	4.6	
6. 8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	第2回麴仕込 出麴 A 53.15 B 50.75
6.11	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	第3回麴仕込 出麴 A 52.50 B 51.00
6.22	410	440	7.35	6.11	17.3	17.3	1.24	1.21	4.6	4.5	12日目
7.24	—	—	4.61	2.14	17.2	17.5	1.21	1.33	4.7	4.5	(A) B _e 22.1° (B) B _e 22.0°
7.28	—	—	2.88	1.94	17.4	17.8	1.19	1.07	4.6	4.5	酵母夫、25ℓ宛、添加 (添加後の成分) 48日目
8. 8	—	—	2.38	1.51	17.3	17.6	1.29	1.28	4.6	4.4	
8.11	—	—	2.28	1.48	17.3	17.5	1.31	1.29	4.5	4.4	
8.26	435	430	2.15	1.31	17.5	17.6	1.32	1.31	4.5	4.4	第3回目の麴仕込完了後76日目 1部搾汁供試品調製

(備考) 汲水塩水で 12.7水

3 供試品の製成

(A) 搾汁々液の配合 (cc)

諸味 No. 製品 No.	Ⅲ A	Ⅲ B	VA	VB	計
1	90	—	810	—	900
2	180	—	720	—	900
3	—	90	—	810	900
4	—	180	—	720	900
5	—	90	—	810	900

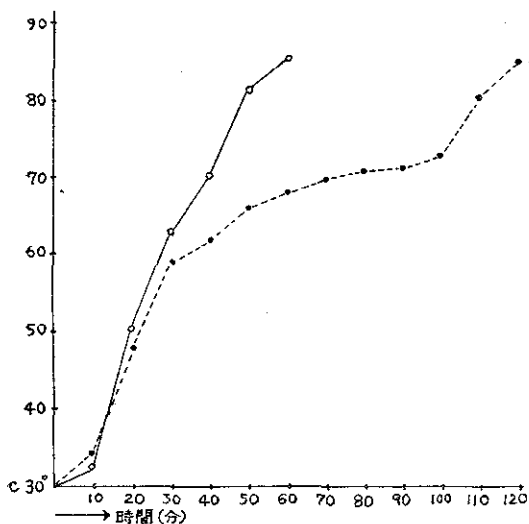
(B) 火入製成

上記配合液に水50c.c.宛を加へ、全窒素を何れも1.25内外に調整し、50c.c.を除き 900c.c.宛を火入する。

各種添加物は次の通り。

サツカリン	0.19	(180ℓ当り 20g)
ズルチン	0.159	(〃 30g)
カラメル	若干	
コハク酸	No. 1 No. 2	1.79 (180ℓ当り 612g)
	No. 3 No. 4 No. 5	2.09 (〃 720g)

火入温度は次表に示す。



(C) 製品の分析結果並に鑑評

成分 製品 No.	PH	Bé	食塩	全窒素	鑑 評
1	4.5	21.2	17.8	1.26	香氣稍し低調
2	4.5	21.4	17.8	1.23	全上
3	4.5	21.2	17.7	1.29	香氣良
4	4.5	21.7	18.3	1.26	全上
5	4.6	21.2	17.7	1.29	香氣最も優る

色度は倍に稀釈せるものを標準色度計にて測定し、何れも13° 又 No. 5は No. 3 に微量の炭酸曹達を加へて PHを 4.6 に調整せるもの。

(成 果)

供試普通諸味Ⅲ A、Ⅲ Bは仕込後76日目の未熟成のものであつたが味液B型仕込VA、VBが順調な酸酵をなしたので何れも割合良い成績であつた。サラン製麹の諸味のみによる製品 No. 1 No. 2が No. 3 No. 4 No. 5に劣るのは味液そのものの差異より火入時間の相違によるものと思われる。これ等を鹿児島県優良醤油推奨会9月例会に提出鑑評の結果次表の成績を得た。(何れも小売値 120円)

鑑 評 成 績 表

区分 No.	香(40)	味(50)	色(10)	計(100)	備 考
1	34	45	10	89	香氣低調
2	34	45	10	89	全上
3	35	46	10	91	
4	35	46	10	91	
5	36	47	10	93	香味優秀

No. 3と同じ成分で若干 PHを調整した No. 5が全出品物19点中最上位を占めた。これにより味液B型仕込を90%普通諸味10%の配合で市販 120円の品を製造し得ることが判つた。

4.2.22〔題目〕仕込水を加工した醤油の仕込試験

(第 1 報)

MgSO₄及びKH₂PO₄添加による比較試験
広瀬 嘉夫

(目 的)

醤油の仕込塩水に温泉水を用ひた場合、酸酵は旺盛で窒素の利用率も高いのは、温泉水中に含有さるる各種イオン類の影響によるものと思われるが、製品に異臭を伴ひ、又味の調和にも難点があるので、人為的に仕込塩水に塩類を添加して無添加区とその影響について比較を行った。

(概 要)

(1) 仕込容器及び原料配合

仕込容器は 450ℓ入り木桶2本

原料配合は脱脂大豆と小麦を 5:5 の等量とし 1仕込の配合は次の通りとした。