

きき味結果と汲水との関係は汲水量の少ない No. 1, 3, 7は揃ってきき味成績は良好で14水以上のNo. 2, 5, 8は概してきき味結果も良くない, 特に汲水の多いNo. 5は最も劣る結果であつた。

上澄の著しいNo. 2, 5は共にきき味成績も良くないが乳酸菌添加のNo. 4は比較的良かった。

種麹の異なるNo. 1～6とNo. 7, 8との間には夫々香気の特徴があつたがきき味成績として優劣は認め難かつた。

分析成分ときき味結果との関係を見ると生場のままのきき味成績は概してアルコール含量の高いものが優っており火入したものについては残糖量の多いものが優る傾向が認められた。

(結果)

- (1) 醤油諸味の仕込に際し仕込汲水の多少が成分, 利用率, 品質に如何なる影響を及ぼすかを確かめる為に汲水を 11～14.9水 とし普通仕込 8 仕込について検討した。
- (2) 汲水が13.5水以上のものは諸味が上澄し易い, 諸味成分中ボーメ, 全窒素, ホルモール窒素, 糖分, 色沢の濃さは汲水に逆比例し増加する傾向がある。
- (3) 窒素溶解利用率は汲水の少ないものは低く多いものは概して高い傾向ではあつたが12～12.5水のものは利用率に於てむしろ最も勝れていた。
- (4) きき味成績は汲水の少ないものが概して優っており汲水14水以上のもの特に上澄の著しかつたものは劣つた。
- (5) 使用種麹による差としては利用率では差を認めたがきき味成績は大差なかつた。乳酸菌添加のものは利用率として差はなかつたがきき味結果は比較的良く添加の効果が認められた。
- (6) 要するに汲水として12～12.5水仕込程度が総合して最も良好な結果であつた。

4.2.7 (題目) 味噌製品の貯蔵試験

東 邦雄

(目的)

樽詰味噌並びにポリセロ袋入味噌について貯蔵の試験を行つた。

(概要)

依頼者 栃木県栃木市平井町 益子食品株式会社

品名 依頼者製品味噌小樽詰 (20kg入) A B

〃 ポリセロ袋 (500g入) 6 点

期日 昭和36年4月10日より開始

上記品を日陰の暖所に保管し袋詰膨脹変色の状態その

他の変化状況を観察して保存力の試験を行つた。

(結果)

5月8日頃(約1月目) A, Bの樽詰を除いて袋詰のものは何れも僅かに褐色化し色沢の冴えが落ち, 軽度の膨脹を起したものの2個を認めた。

5月16～17日頃袋詰のものは着色が進み濃化し商品価値を落したが樽詰のものは多少着色の増加は認めたが袋詰程著しくなく特にBはAに比べて淡色で変化が少なかつた。

本実験は東京大学応用微生物研究所朝井教授が当時勝田部長に益子食品の紹介があり依頼を受けたので行つたものである。

4.2.8 (題目) 山川漬の防腐保存試験

東 邦雄

(目的)

山川漬は鹿児島県指宿市山川方面に主として生産され最近その風味の良さを一般に認められ特産品としての価値を高めてつある。山川漬をポリエチレン袋に入れて市販中特に夏季に於ては表面に白かび主として産膜性酵母が発生し商品価値を低下するがこれの防止を目的として各種防腐剤について防腐効果を比較し, 漬物保存料として使用が許されるデヒドロ酢酸ソーダ(以下DHA-S)の添加方法について特に試験を行つた。

(概要)

使用薬品はDHA-S, ソルビン酸ソーダ, 安息香酸ソーダ, サルチル酸, メチルナフトキノンを食塩水に溶解したものに浸漬し引き上げた後ポリ袋に入れ温所に保存したが防腐効果に大差なかつた又添加方法としても適当でないと思はれた。次にDHA-Sを水, アルコール, 稀酢酸溶液に溶かしたものを製品 100g に対し各種濃度で噴霧した後ポリ袋に詰め 30°C 恒温器中に保存し白かびの発生状況を観察した。

(結果)

1. DHA-Sをアルコール溶液として表面噴霧したものはDHA-S水溶液並びにDHA-S酢酸溶液処理のものに比べて防腐効果がある。
2. 30°Cで保存有効期間は無処理のもの 5日に対してアルコール溶液としてDHA-Sを0.015～0.017%使用のものは9～10日, 0.034%では10～11日と期間の延長に効果を認めた。

山川漬の食塩分と水分含量はかび発生と関係があると思はれるので次期試験に於ては防腐効果と併せて検討し度い。