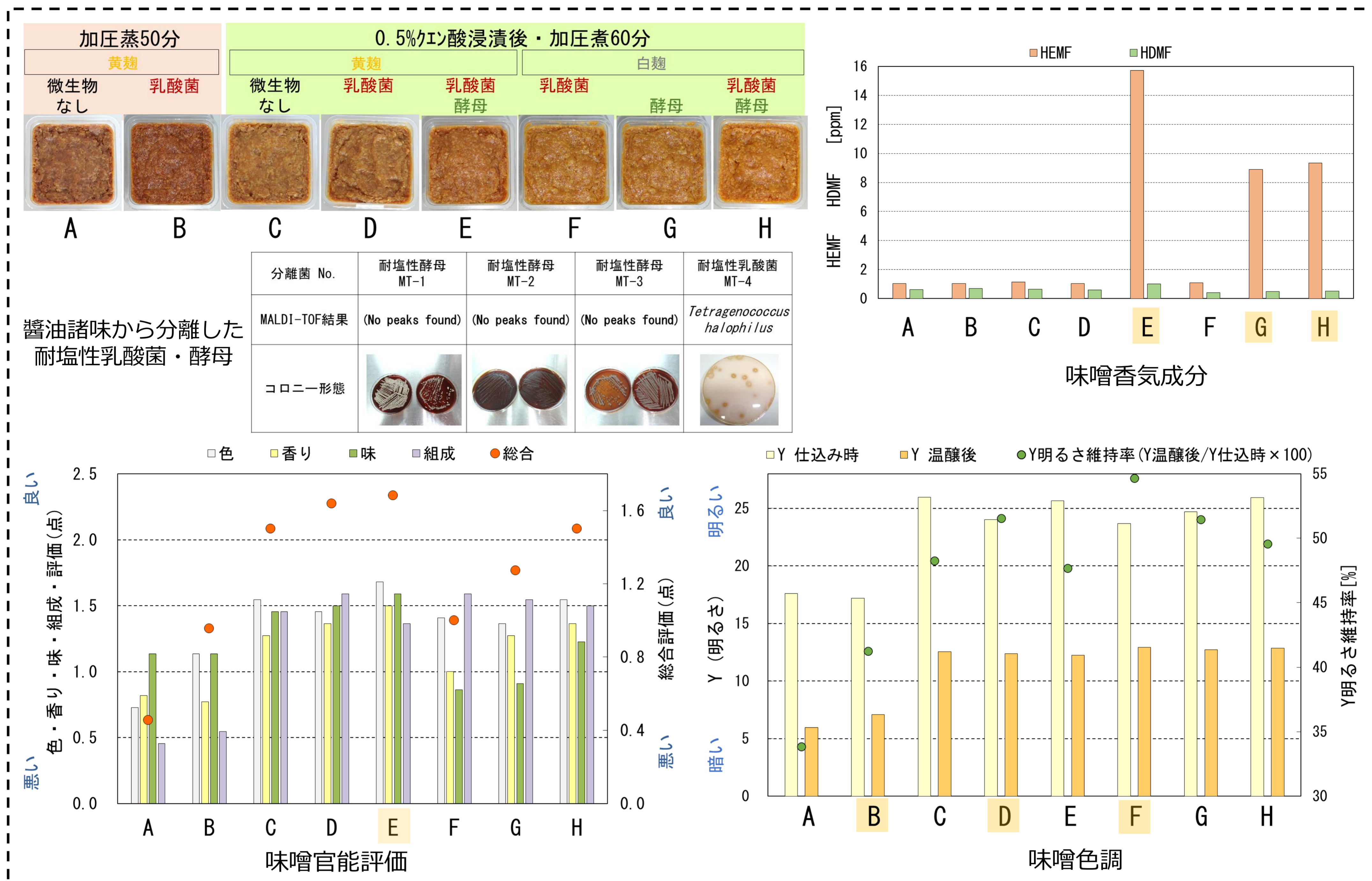


県産味噌の色調向上に関する加工方法及び微生物技術の開発

醸造・食品

研究期間：令和6～8年度



背景・目的

近年味噌の消費者ニーズは明るく冴えのある色調が好まれる傾向にあります。本研究では、醤油諸味から味噌色調や味覚に影響を及ぼすと思われる乳酸菌や酵母を分離しました。また、分離微生物の味噌仕込み時添加や、原料大豆蒸煮の条件により、味噌の色調及び品質に及ぼす影響を試験しました。

研究内容

大豆蒸煮方法は「加圧蒸」と「0.5%クエン酸水浸漬後・加圧煮」の2種類の試験区で行いました。分離耐塩性乳酸菌・酵母の添加区と無添加区を設け試験を行いました。味噌を試醸し色調や官能評価を行いました。

結果・まとめ

原料大豆蒸煮方法を「0.5%クエン酸水浸漬後・加圧煮」とし、更に「耐塩性乳酸菌・酵母の添加」をすることにより、明るい鮮やかな色調の味噌が試醸できました。

この方法により味噌は明るく冴えのある色調となり、また味覚においても香気(HEMF)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
醸造・食品科 鈴木英二 松本大志
TEL：0242-39-2977



令和7年度 試験研究概要