

# 米麴の品質評価に関する研究

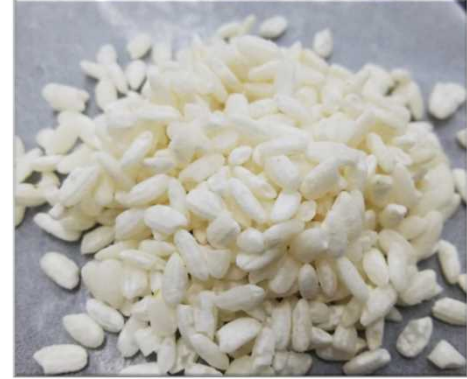
担当部所 : 栃木県産業技術センター 食品技術部

## 背景

味噌や清酒の県内醸造食品企業では、健康イメージでの商品拡大が続く中で、甘酒をはじめ米麴を用いた新商品開発への取り組みが増えている。

米麴は蒸米に麴菌を振りかけてから二昼夜で製造されるが、その間、開放された環境で製造されるため、特に夏場の製造は品質が安定しないと醸造業界では言われてきており、寒仕込み時期以外の麴の製造は敬遠される傾向があった。近年は、甘酒や菓子などに使用する麴は、通年の製造が求められており、安定した品質で製造するためには一年間を通した、米麴の品質評価の知見が必要である。

そこで、異なる時期に製造された米麴の一般生菌数測定と河村氏法による評価を行い、製造時期による品質の違いを検討した。



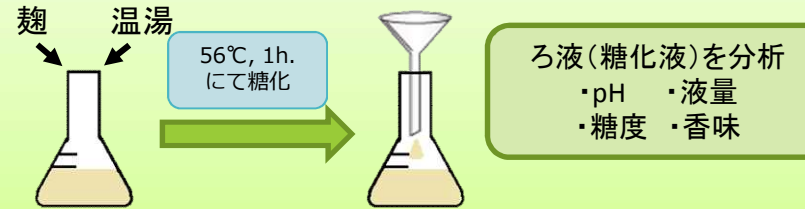
## 研究目標と結果

### 研究目標

- 製造時期による米麴の品質の違いの把握
- 河村氏法の現場導入の有効性の検討

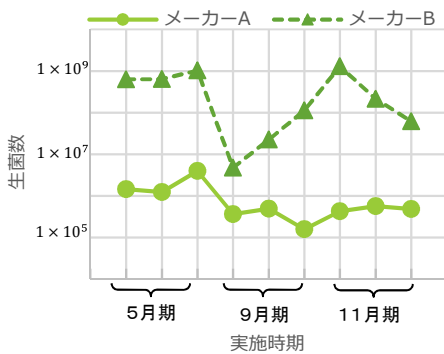
### -河村氏法-

米麴から糖化液を調製して麴の品質を判定する簡易評価方法



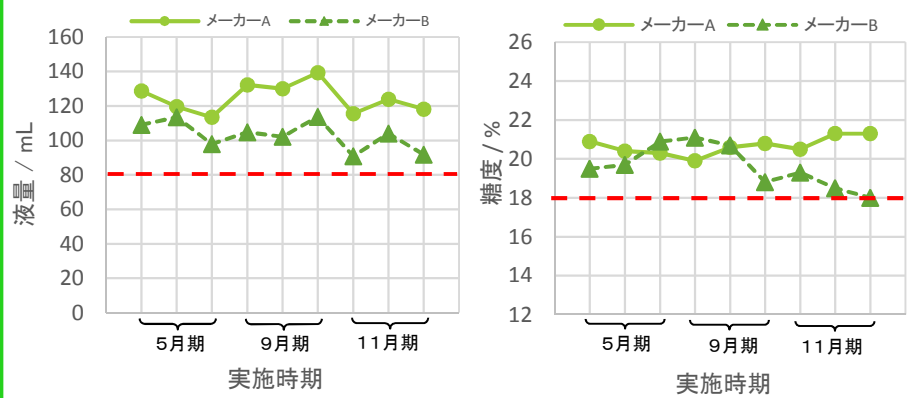
### 実施内容

#### ① 一般生菌数の測定



- 3期を比較して、夏期が特に多くなる傾向は見られなかった。

#### ② 河村氏法による品質評価(分析)



\* 破線: 基準値

- 3期を比較して、夏期に品質が悪くなる傾向は認められず。(数値が低下しなかった。)

#### ③ 河村氏法による糖化液の官能評価

メーカーA	pH	甘味	酸味	香り	総評
5月期	4.9	2.3	1.4	2.0	1.7
9月期	5.4	2.4	1.4	1.8	1.5
11月期	5.4	2.3	1.3	1.7	1.6

- センター職員6人により、糖化液の香気を3点法で評価
- 甘味、酸味…1点=弱い⇔3点=強い
- 総評、香り…1点=良い⇔3点=悪い

メーカーB	pH	甘味	酸味	香り	総評
5月期	6.0	1.6	2.6	2.5	2.6
9月期	6.0	2.1	1.4	2.0	1.9
11月期	6.0	1.8	1.6	2.2	1.9

- 夏期の品質低下は確認できず。
- pHが低いと総評が悪い傾向があり、河村氏法による品質評価は現場における簡易な客観的評価法として有効であると考えられる。

### まとめ

- 一般生菌数、及び河村氏法の結果から夏期に品質が低下する傾向は認められなかった。
- 製造現場における、河村氏法は米麴の簡易な客観的評価法として有効であることが確認できた。

### ご来場の皆様へ

問い合わせ先: 栃木県産業技術センター 食品技術部 TEL 028(670)3398

- 河村氏法の製造現場への導入により、味噌や甘酒に使用する米麴の現場での品質評価が可能です。

