

# 輸入大豆の特性と味噌への加工適性評価

研究期間：令和3～4年度

担当者：会津若松技術支援センター 醸造・食品科 鈴木 英二 菊地 伸広 齋藤 啓太

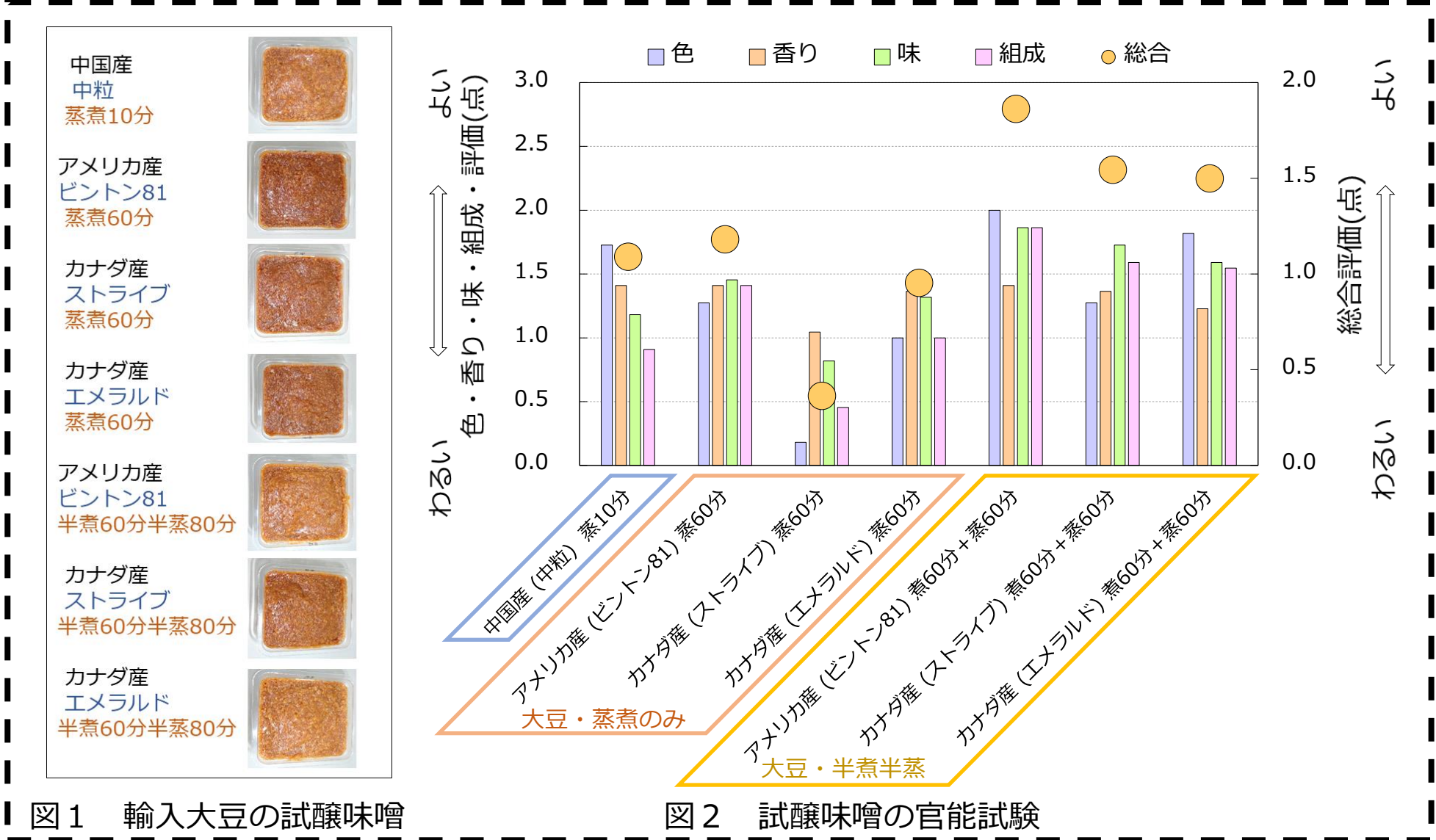


図1 輸入大豆の試醸味噌

図2 試醸味噌の官能試験

## 解決すべき課題

普及価格帯の味噌の原料は海外産輸入大豆が多く、これまで中国産が主に使用されてきましたが、近年入手が困難となってきました。しかし中国産以外の外国産大豆については、その特性や味噌への加工適性に関する情報が不足しています。

## 研究内容

中国産大豆を比較対象に、アメリカ産、カナダ産の大豆品種の成分や組成を調査し、これら輸入大豆の味噌への加工について蒸煮のみと半煮半蒸の 2 通りの方法で試験醸

造を行い、成分分析や官能評価を行いました。「半煮半蒸」工程は、水浸漬大豆を熱湯で 60 分煮た後すぐに加圧釜で 80 分蒸します。

## 結果・まとめ

味噌を試醸して分析した結果、輸入大豆の蒸煮方法を「蒸煮のみ」から「半煮半蒸」工程に替えることにより、蒸煮大豆の硬さを適度に柔らかくすることが可能となり、従来製法による中国産大豆味噌より、色調やなめらかさ、更には味の評価が優れた品質の良い輸入大豆味噌が製造できることがわかりました。

**詳細な試験研究報告書はこちら！**

ハイテクプラザ 試験研究報告書

検索 

・「輸入大豆の特性と味噌への加工適性評価」

お問い合わせ窓口 TEL : 024-959-1741 (代表 : 産学連携科)