

# 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、小野 和広



国産(10) アメリカ産(10) カナダ産(10) ロシア産(10) 中国産(10) アメリカ産(15) カナダ産(15)

図1 各種輸入大豆を使用した試醸味噌

( )内は蒸煮時間(分)

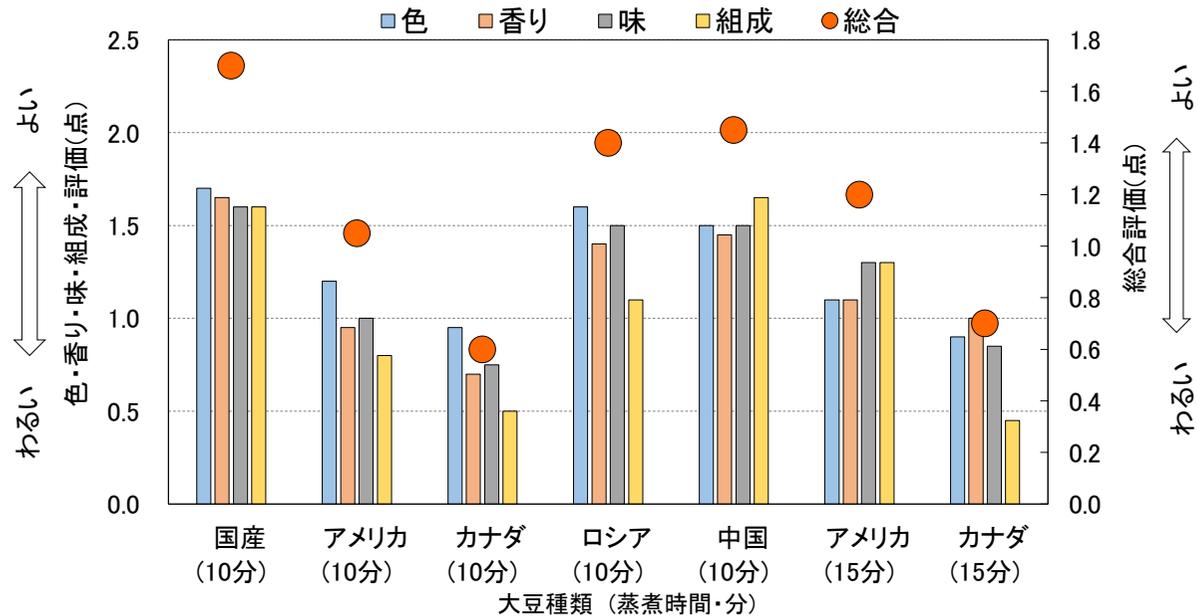


図2 試醸味噌の官能評価

## 解決すべき課題

味噌の原料としての海外産大豆は、これまで中国産が多く用いられてきましたが、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

中国産大豆を対照に、アメリカ、カナダ、ロシア産及び国産大豆の成分や組成を調査し、これら大豆の味噌への加工適性を評価しました。また、試験醸造した味噌の官能評価を行いました。

## 結果・まとめ

試験した味噌の成分分析や官能評価の結果、ロシア産大豆を原料とした味噌は中国産大豆と同等の評価となりました。

これらの結果からロシア産大豆を原料に使用した場合、中国産大豆と同等の加工方法で対応でき、また中国産大豆と変わらない品質の味噌を製造できることがわかりました。

今後は、ロシア産大豆以外の輸入大豆でも良質な味噌の製造が可能となるように、蒸煮時間などの加工条件の確立をめざします。

**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)