

徳島名産御膳みその香味特性に関する研究

Tokushima Prefectural Industrial Technology Center

工業技術センター 食品・応用生物担当 西岡 浩貴
池田 絵梨, 岡久 修己

1. 研究目的

徳島県の名産品である御膳みそは、江戸時代に当時の阿波藩主である蜂須賀公の御膳に供進したことが名称の由来とされる。御膳みそは強い甘味や爽やかな発酵香が特徴であるとされるが、理化学分析により確認されたことはない。本研究では、御膳みそのブランド力向上のため、理化学分析により香味特性を客観的に評価した。

2. 研究内容

2-1. 分析試料

御膳みそ14種類、
信州味噌6種類（比較品、生産量全国1位）

2-2. 香気成分の分析

アルコール：高速液体クロマトグラフ
揮発成分：ガスクロマトグラフ質量分析計

2-3. 呈味成分の分析

グルコース（甘味）：高速液体クロマトグラフ
pH（酸味）：pHメーター
グルタミン酸（旨味）：アミノ酸分析計
味覚全般の評価：味選別センサー



図1 御膳みそ

3. 研究成果

3-1. 香気成分の分析

御膳みそは信州味噌よりもアルコール濃度が高く、いくつかの試料では特徴的な香気成分が検出された（吉草酸アルデヒド（ナッツ様）、イソ吉草酸エチル（リンゴ様））。

3-2. 呈味成分の分析

分析データを標準化して、主成分分析を行った。御膳みそは甘味や酸味が強く、苦味や渋味のアクセントを含めた豊かな味わいであることが示された。

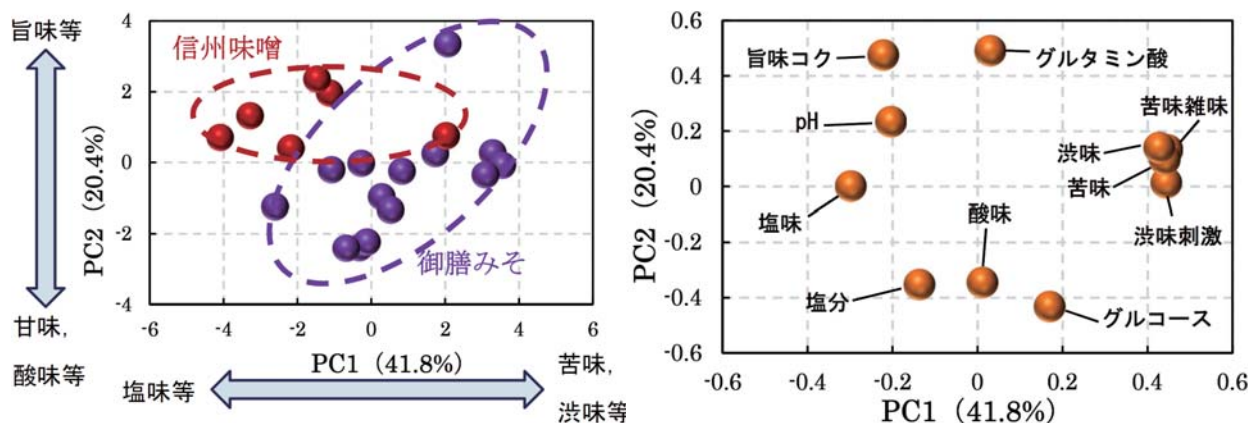


図2 卵呈味成分の主成分分析（左：スコアプロット、右：ローディングプロット）