

仙台味噌における麴等品質管理技術の確立

研究目的

仙台味噌の品質コントロール力の向上に向けた、旨味成分(アミノ酸・ペプチド)の生成に関わる麴の新たな評価指標の探索

取組内容

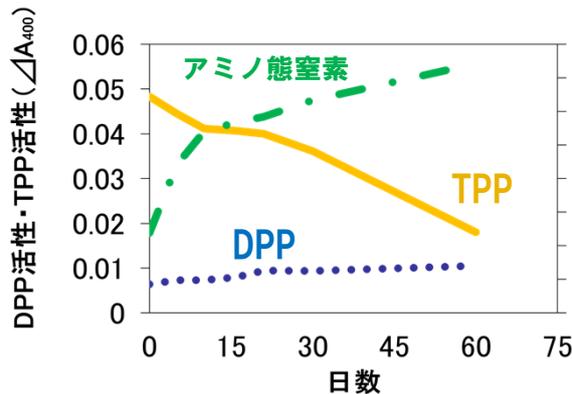
醤油でアミノ酸生成に深く関与するプロテアーゼ(ジペプチジルペプチダーゼ(DPP), トリペプチジルペプチダーゼ(TPP))に着目し, 以下の内容を調査
①味噌用麴の酵素活性, ②熟成過程での酵素活性とアミノ態窒素, ③米麴の酵素活性と味噌のアミノ態窒素

研究結果

1) 味噌用麴での酵素活性

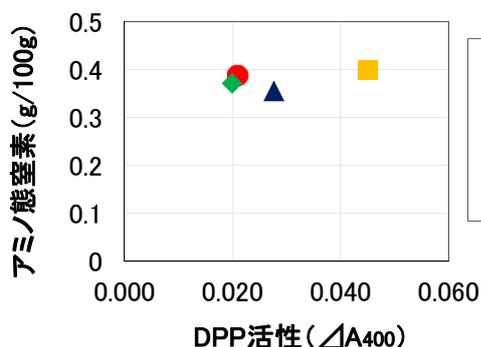
県内味噌製造会社12社の米麴は, DPP・TPPの酵素活性があり, 活性に差があることを確認

2) 熟成過程での酵素活性とアミノ態窒素



- ・味噌熟成過程でのアミノ態窒素とDPP・TPPの酵素活性を経時的に評価
- ・TPPは減少したが、DPPに大きな変化はなく、醤油における動態とは異なった

3) 米麴の酵素活性と味噌のアミノ態窒素



- ・DPP・TPPの酵素活性の異なる米麴4種類で試験仕込(3kg)
- ・DPP・TPPの酵素活性とアミノ態窒素との関係は見出せなかった