

研究成果情報

		推進部会名	食品
新技術・情報名	たくあん漬に対する天然甘味料（ソーマチン）の利用		
実施場所	三重県農業技術センター 園芸部	分類	※②

1、成果の内容

1) 技術・情報の内容及び特徴

- (1) ソーマチンは天然の植物性蛋白質甘味料で、甘味度は 2,000～3,000倍である。本試験に用いたのは甘味度 100倍に薄めた製品である。
- (2) ソーマチンの甘味について、サッカリン（15g：下漬重30Kgに対する製品量）を標準に比較すると、ステビオサイド（50%含有製品）20g使用とソーマチン20g使用とが、同程度の甘味であった。
- (3) ソーマチン単体でも甘味は高いが、ソーマチンとグリチルリチン（甘草）を共用すると効果が相加的に高くなった。
- (4) たくあん漬に使用するソーマチンの適用量は、下漬重30Kgに対して、ソーマチン20～30g＋グリチルリチン50gがもっともよい甘味を示し、旨味もあり、実用性の高いことがわかった。

2) 技術・情報の適用効果

- (1) 天然甘味料ソーマチンをたくあん漬に利用することは、自然食品としての特性を持つので、消費者の天然甘味料し好にマッチして有望である。

3) 適用範囲

- (1) 県下の漬物業
- (2) 自家加工を行う消費者

4) 普及指導上の留意点

- (1) 天然甘味料ソーマチンはpH 2～10の範囲で安定で、温度による変化は若干あり、45℃までは温度上昇につれて、わずかに甘味が増大するが、45℃以上になると減少する。しかし、冷却するとともにもどる性質をもつ。

2、具体的なデータ（図表）

第1表 たくあん漬の分析結果(昭和57年)

試験区	項目	水分%	乾物%	搾汁液			水抽出液		
				PH	屈折計示度	ボーン度	PH	塩度	酸度
サッカリン16g		83.5	16.5	5.15	17.1	12.5	5.18	6.11	0.42
ソーマチン10g		82.2	17.8	5.05	16.5	12.0	5.20	5.64	0.43
ソーマチン20g		83.5	16.5	5.15	17.3	13.0	5.28	6.28	0.46

第2表 たくあん漬の分析結果(昭和59年)

試験区	項目	水分%	乾物%	pH	屈折計示度	ボーン度	塩度%	酸度%
サッカリン15g+甘草50g		86.7	13.3	4.70	12.65	8.0	4.64	0.56
ソーマチン20g+甘草50g		84.3	15.7	5.10	15.45	11.0	6.15	0.37
" 30g		85.4	14.6	4.70	13.42	10.0	5.43	0.61
" 30g+甘草50g		83.8	16.2	4.97	15.20	12.0	6.15	0.50
" 40g		85.9	14.1	4.76	12.20	9.0	5.33	0.61
" 40g+甘草50g		85.2	14.8	4.97	12.00	8.0	5.08	0.53

※ 屈折計示度、pH、ボーン度は搾汁液測定  
塩度、酸度は水抽出液を測定、塩度はモル法  
酸度は1/10N、NaOH滴定、乳酸換算

3、その他特記事項

農産加工試験成績書（昭和57、58、59、60年度） 果実