



北伊醤油



内容

資料5 「調味料」アミノ酸

豆知識 目次

▶ 醤油の豆知識TOPに戻る



<http://kitaishoyu.com/>

しょうゆの豆知識

(資料) 「調味料」アミノ酸等

「調味料」アミノ酸等

原材料表示でよく見かけるのが、[調味料(アミノ酸等)]とかかれています。

これは、調味料には、アミノ酸系、核酸系、有機酸系、無機塩系の4種類があります。味の素のうま味はグルタミン酸ですが、これはアミノ酸系です。イノシン酸やグアニル酸は核酸系です。つまり、調味料として2種類以上を混合して使っているとき、代表となるグループをあげて、他は[等]ということになっています。

調味料(アミノ酸等)と表示されている場合は、アミノ酸系およびその他の調味料が併用されていることを示しています。また、調味料(アミノ酸)と表示されている場合は、アミノ酸系調味料のみが使用されていることを示しています。これらの成分はいずれも食品や生体内に存在するものであり、安全性に問題はありません。

調味料各種

1. アミノ酸系調味料

グルタミン酸

L-Glutamic Acid

グルタミン酸ナトリウム

Monosodium L-Glutamate

a. 性質

溶解時のpH: グルタミン酸 3~3.5、MSG 6.7~7.2 (10%)

溶解性: グルタミン酸 0.72g/100ml、

MSG 6.0g/100ml (各20%)

b. 使用効果

- 旨味の付与
- 酸味、苦味の緩和
- こく味、肉味の付与
- 核酸系調味料との間の相乗効果
- 天然素材の風味の引き出し、改良

c. 使用法

- 対象となる食品: 食卓用調味料、だし、各種加工食品、二次加工調味料
- 標準的使用量: 0.05~数% (対食品)

グリシン

Glycine

a. 性質

- 水溶性は中性、溶解度大、安定度大
- 甘味を有し、エビ、カニの主要呈味成分
- 静菌作用、キレート作用、緩衝作用を示す。

b. 使用法

- 佃煮、さきいか、アルコール性飲料、清涼飲料、漬物、水産練製品、ハム、ソーセージ等に使用される。
- 甘味付与、塩味、酸味、苦味の緩和および保存性の向上の目的で使用される。
- 一般的使用量 0.1~1%

アラニン

DL-Alanine

a. 性質

- 水溶性は中性、溶解度 16.7g/100ml 25℃
- 甘味を有し、緩衝作用があり食品にこく味を与える。

b. 使用法

- 水産練製品、漬物などの加工食品の味付け、塩蔵品の塩なれ、人工甘味料の後味の改良、有機酸のかどをとる目的で使用される。
- 一般加工食品での使用量 0.1~0.5%

※ カニ味の発見

グリシン	600	グルタミン酸ナトリウム	30	食塩	500
アラニン	200	イノシン酸ナトリウム	20	PH	6.80
アルギニン	600	リン酸二カリウム	400		

2. 核酸系調味料

5'-ヌクレオチドナトリウム (核酸)

主成分は IMPとGMP である。

a. 性質

1. 溶解時のpH：共にpH7～8.5
2. 安定性：加熱における安定性(120℃)

\物質	IMP		GMP	
	1	2	1	2
pH \ 時間				
2	5.4	1.8	25.5	9.9
5.6	64.4	47.4	51.2	37.3
7.0	86.1	77.0	93.4	81.2
9.3	86.4	83.2	98.3	95.5

※ ホスファターゼによる分解

肉、野菜、微生物に含まれる脱リン酸酵素によって分解され、呈味力を失う。

3. 無機塩系調味料

塩化カリウム

a) 性質

無色の結晶または白色の粉末で、無臭で、塩味を有する。

b) 使用法

日本では古くから低ナトリウム食者用の無塩または低塩醤油成分として用いられてきたが、近年、スポーツドリンクにカリウム塩として配合使用されている。

食塩(NaCl)の一部を本品(KCl)に置換することで低ナトリウム化を図るのに用いられる。

4. 有機酸系調味料

コハク酸一ナトリウム

コハク酸二ナトリウム(無水、結晶)

a) 性質

1. 水溶性pHと溶解度

コハク酸一ナトリウム pH4.3～5.3 (5%) 溶解度39.8g/100ml (25℃)

コハク酸二ナトリウム pH7～8 溶解度34.9g/100ml (25℃)

2. 味質： コクのあるうま味(はまぐり様)を有する。
味にクセ(エグ味)がある。

b) 使用法

1. 水産練製品、漬物、佃煮、味噌、スープ等に有効で、はまぐり様のうま味とコクを付与する。
2. 使用量は0.03%～0.1%程度で、MSGの10%位が目標。
3. 安定性は大であるが、使用し過ぎないこと、エグ味がでる。

クエン酸ナトリウム

a) 性質

1. 水溶液pH7.6～8.6 (5%) 溶解度72g/100ml (25℃)

2. 清涼で塩辛い味、コク味を有する。緩衝作用により、有機酸の酸味を緩和する。

3. キレート作用により抗酸化助剤として用いられる。

b) 使用法

1. 清涼飲料水の酸味の緩和、ジャム、ゼリー、キャンディー、プロセスチーズ、水産練製品などに用いる。

2. 使用量は0.2～0.3%

D-リンゴ酸ナトリウム

a) 性質

1. 水溶液pH7.6(5%) 溶解性大、潮解性を有する。
2. 刺激性の弱い塩味を有する。水分活性3%で0.02低下

b) 使用法

1. リンゴ酸などの酸味をやわらげる・・・飲料、漬物、デザート
2. 塩味の付与と水分活性の低下・・・タラコ等の調味
3. 食品の味の調整と緩衝能の付与・・・スープ、スナック
4. 使用量 0.05～0.5%

引用文献

- CHORO HOMEPAGE 漬物大好き！URL:<http://www.eonet.ne.jp/~pcpocket/index.html>
- 株式会社/ハヤシ商店 URL:<http://www.hayashisyoten.co.jp/syouhin/a.html>

▲ [このページの先頭へ](#)