

# 醤油製造工程において生成する風味成分等の 網羅的解析による品質寄与因子の解明

— 製造工程における醤油香気の変化 —

食品コスメ部 吉村臣史、澤田和敬、柘植圭介  
宮島醤油株式会社 水野裕一  
国立大学法人佐賀大学農学部 小林元太

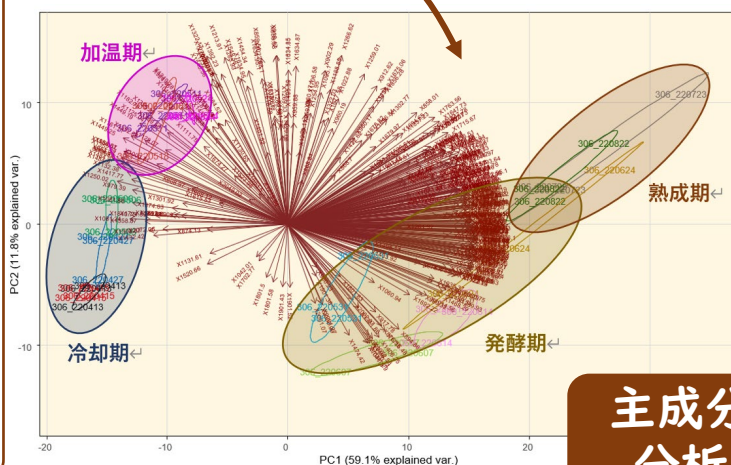
**概要** 醤油諸味の発酵・熟成期における揮発性成分の生成挙動及び消長について、メタボロミクス解析を展開し検証を行った。

## GCMSデータ



発酵期間中の醤油諸味を経時的に  
サンプリングし、GCMSにて分析

→ 得られたデータを集約し、  
統計解析（主成分分析）



主成分  
分析

- 醤油諸味の発酵工程において変化する揮発性成分の変化を機器分析により追跡し、発酵期や熟成期等の違いを客観的に評価できる可能性が示された。
- 従来、職人の勘に頼っていた部分を科学的に解明することにより、製造現場から品質管理の広い範囲での応用に繋がる技術として技術の確立に取り組んでまいりたい。

◇ 詳しい内容は、研究報告書でご覧いただけます。

【お問合せ先】佐賀県工業技術センター 食品コスメ部 0952-30-8162

