

こんな声がありました！

お味噌の色が買った時より濃くなっている！「熟成を続ける味噌のお話」



co-op



今日買ったお味噌と冷蔵庫に入っているお味噌、ちょっと色が違うけど、違うものにしたの？

いいえ、同じお味噌よ。冷蔵庫に入ってた方が濃い色をしているけど、これには理由があるの。



Question.



どうしてお味噌の色が濃くなるかわかる？

1 味噌が日に焼けるから

2 味噌の熟成が進むから

3 味噌の中の水分がとぶから



お味噌も日焼けするのかな？



答えは **2**

時間とともに熟成が進み「**メイラード反応**」が起きているのじゃよ。

味噌は時間経過とともに元の味噌の色が淡色のものは赤みがかかって色も濃くなり、赤色のものはさらに濃色となります。これは「**メイラード反応**」と呼ばれる現象によるものです。品質に問題はありませんが、メイラード反応が進むにつれて**味や香り**には変化が生じます。

時間が経つとこんなに色に違いが出ます！



POINT

気になる方は、**涼しい場所での保存を**

「メイラード反応」の進行具合は、保存環境に大きく影響を受けます。**涼しい場所でも徐々に進行していきますが、温度が高いほどより進みます。**

豆知識

メイラード反応とは**アミノ酸と糖**が反応して褐色に変わる現象です

同じような現象は味噌の他にしょうゆや切り干し大根などでも起こります。食品の着色(こんがりした焼き面)、香気成分(焼き上がりのパンや焼肉の香ばしさなど)の生成等にも関わります。「ごはんのおこげ」や「お肉の焼き色」、コーヒーやチョコレート、デミグラスソースなども、メイラード反応が関係し、色がついています。



お味噌も絶えず生き続けているんだね！

