

令和4年度 福島県ハイテクプラザ 試験研究概要リーフレット

清酒酵母の発酵適性評価

研究期間：令和4年度

担当者：会津若松技術支援センター 醸造・食品科 中島 奈津子、齋藤 嵩典

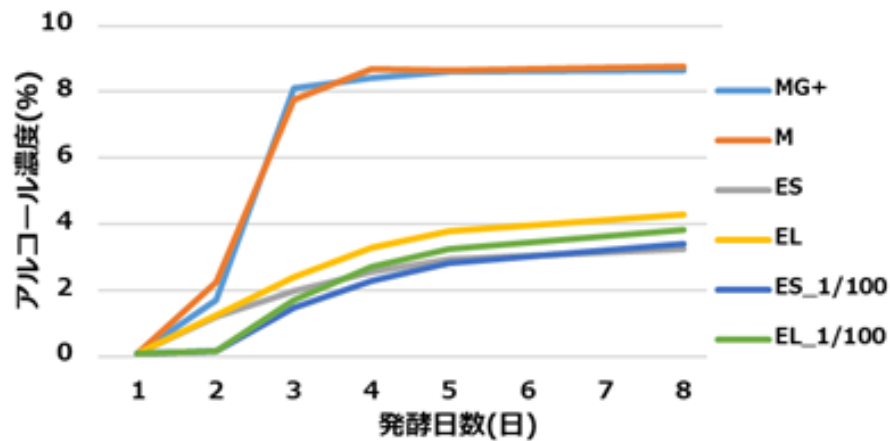


図1 アルコール濃度の変化

MG+、M：市販の麦汁発酵酵母
ES、EL：清酒酵母（1/100は添加量を減らしたもの）

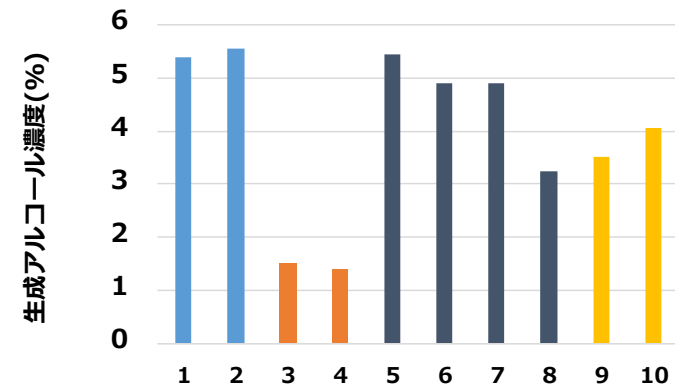


図2 酵母混合発酵時の生成アルコール濃度の比較

混合発酵試験区5～7において、麦汁発酵酵母の試験区1～2と同程度のアルコール生成を確認しました。

市販麦汁発酵酵母	M	○			○	○			○	
	MG+		○				○	○		○
清酒酵母	ES			○	○		○		○	○
	EL				○	○		○	○	○

解決すべき課題

清酒酵母を用いて清酒以外の酒類製造を行うための条件等を明らかにすることを目的に、麦汁の短期高温発酵に対する清酒酵母の適性を評価しました。

研究内容

清酒酵母と麦汁発酵酵母の発酵力、増殖及び香気成分などについて、高温短期発酵条件で比較しました。

清酒酵母と麦汁発酵酵母の混合発酵試験を行い、生成アルコール濃度を比較しました。

結果・まとめ

清酒酵母は短期高温条件での麦汁発酵能力は不十分で、単独発酵では十分なアルコールが得られないことがわかりました。

麦汁発酵酵母との混合発酵の結果、清酒酵母は麦汁発酵酵母の生育や発酵を妨げず、十分なアルコール生成を達成できることがわかりました。

今後は清酒酵母に麦汁発酵適性を付与し単独で発酵させる方法や、その他成分分析により清酒酵母を用いた際の香味の特徴などについて明らかにしておく予定です。

詳細な試験研究報告書はこちら！

ハイテックプラザ 試験研究報告書

検索 

・「清酒酵母の発酵適性評価」

お問い合わせ窓口 TEL : 024-959-1741 (代表 : 産学連携科)