

適切な上槽時期の判断による県産酒の高品質化

～ジアセチルの発生抑制に関する検討～

研究期間：令和2～4年度

担当者：会津若松技術支援センター 醸造・食品科 高橋 亮、齋藤 嵩典

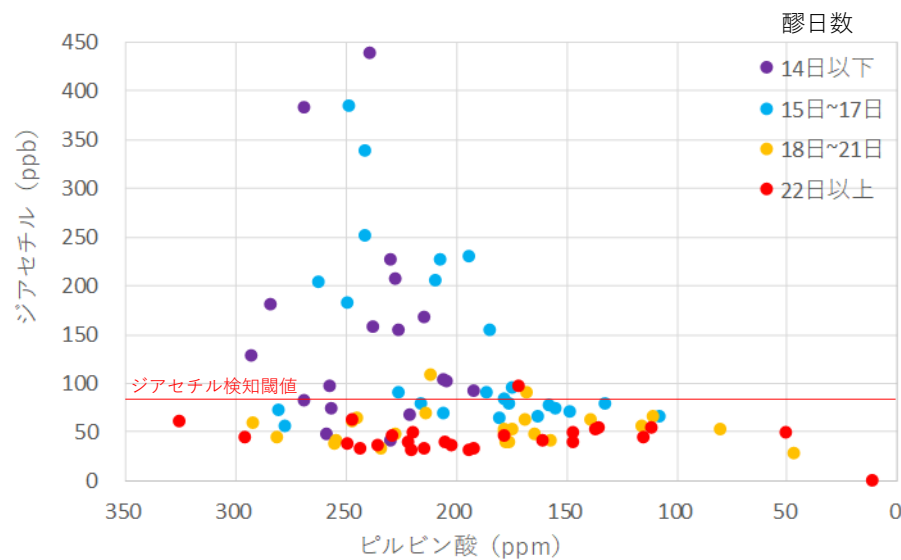


図1 醗日数におけるピルビン酸濃度と
ジアセチル濃度との関係

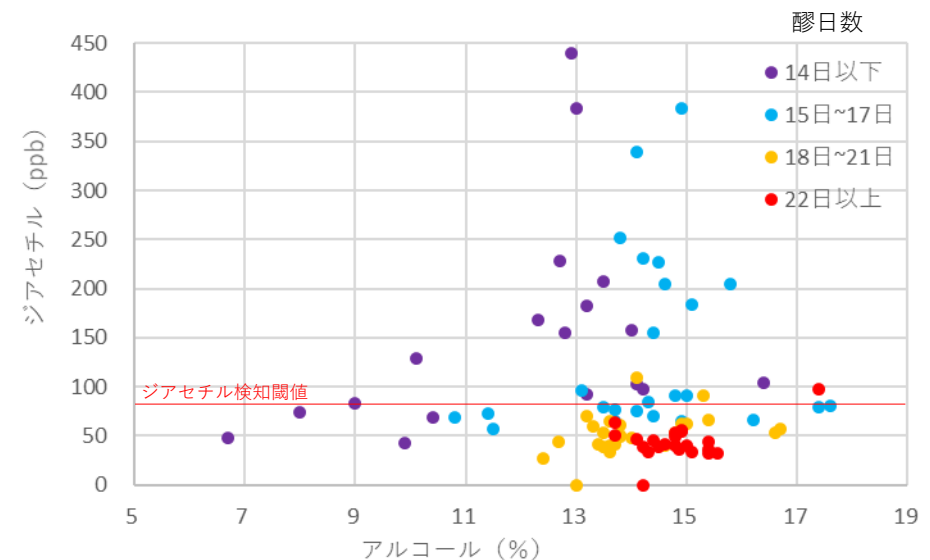


図2 醗日数におけるアルコール濃度と
ジアセチル濃度との関係

解決すべき課題

これまでの研究課題で実施した市販酒調査の結果、清酒の全体的な品質向上にはオフフレーバー（不快臭）の低減が必須であることがわかりました。特に上槽（清酒を搾る）時期が原因で生成されるオフフレーバーの抑制方法は、これまで具体的な指標がありませんでした。

研究内容

ジアセチルは、発酵バターやヨーグルト様のおいさを呈する清酒の代表的なオフフレーバーであり、上槽時期が早すぎると生成されます。本研究では県内酒造メーカー

の協力により採取した 94 点の多様な発酵経過の醪濾液を分析してジアセチルを抑制する早期上槽条件の検証を行いました。

結果・まとめ

ピルビン酸が 150[ppm]以下であれば、94 点の全ての試料でジアセチルの検知閾値 83[ppb]を下回りました。適切な上槽時期の判断指標としてピルビン酸 150[ppm]以下での上槽は、ジアセチル抑制に有効であることが明らかとなりました。さらに醪日数 22 日以上では、アルコール 14[%]程度でもジアセチルが検知閾値以下となり、極端な短期醪を避けることが有効であると考えられました。

詳細な試験研究報告書はこちら！

ハイテクプラザ 試験研究報告書

検索 

・「適切な上槽時期の判断による県産酒の高品質化（第 3 報）
～ジアセチルの発生抑制に関する検討～」

お問い合わせ窓口 TEL : 024-959-1741（代表：産学連携科）