

# 瓶内2次発酵による 発泡性ミード（蜂蜜酒）の開発

研究期間：令和5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 松本 大志

表1 酵母添加量

酵母培養液の添加量 (%)	瓶内酵母数
1.5	$9.0 \times 10^5$ cells/ml
3.0	$1.8 \times 10^6$ cells/ml
4.5	$2.7 \times 10^6$ cells/ml
6.0	$3.6 \times 10^6$ cells/ml

表2 官能評価結果

酵母添加量	5点法	コメント
1.5%	1.5	果実様の軽快で爽やかな香り、キレ味、シャープな酸味
3.0%	2.0	わずかに酵母臭、軽快・穏やかな香り、まろやか、後味残り
4.5%	3.3	酵母臭、香り穏やか、旨味ふくらみ、濃醇、ややクド味
6.0%	3.5	酵母臭強い、香り低い、甘味・酸味強い、クド味強い

酵母培養液の酵母数： $6.0 \times 10^7$  cells/ml

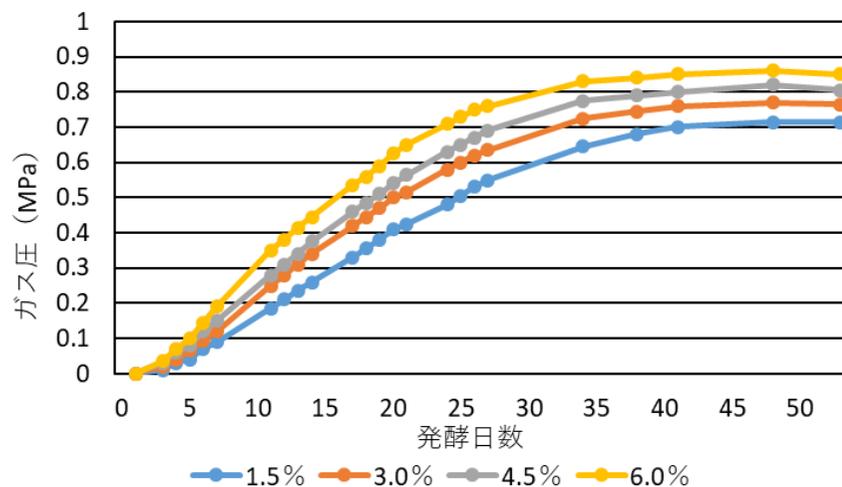


図1 酵母添加量による瓶内2次発酵のガス圧経過



写真1 瓶内2次発酵試験

## 解決すべき課題

蜂蜜を発酵させたミード（蜂蜜酒）はワインと同様に古代よりヨーロッパを中心に愛飲されています。相談企業では高品質なミードのさらなる高付加価値化として、爽快な強い発泡性の付与に着目し発泡性ミードの開発を目指しました。しかし、市販例は無く製造方法の検討が必要となりました。

## 研究内容

繊細な泡立ちと重厚な香味の付与が特徴である「瓶内2次発酵法」による発泡性ミードの製造方法を検討しました。

具体的にはシャンパン瓶に原料となるミードと酵母培養液を表1に示す試験区ごとに添加し、瓶内2次発酵試験を行いました。写真1のようにガス圧を測定した後、官能評価を行いました。

## 結果・まとめ

試験の結果、酵母添加量の最適化により不快な酵母臭の発生を抑えつつ十分なガス圧を達成し、香味の優れた発泡性ミードが完成しました。試作品はミード特有の貴腐ワインを連想させる甘く芳醇な香味がより一層活かされ、祝いの場など特別なシーンで愛飲される新たな発泡性酒類として販路拡大が期待できます。

**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



- ・「瓶内2次発酵による発泡性ミード（蜂蜜酒）の開発」

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