

乳酸菌 *Leuconostoc mesenteroides* を用いた高温糖化乳酸菌添加酏が清酒の熟成に及ぼす作用

【発表者】 飛田 啓輔、野口 友嗣（茨城県産業技術イノベーションセンター）

【内 容】

茨城県は関東でも有数の酒蔵が集積しており、清酒の輸出量も増加傾向にあります。その一方、清酒の輸出においては酸化による品質の低下が懸念されてきました。そこで本研究では、当センターが発見した乳酸菌 *Leuconostoc mesenteroides* 「ひたち酒乳酸菌™」を用いて抗酸化作用が向上する製法（高温糖化乳酸菌添加酏^{もと}造り）により製造した清酒に関して、輸出を想定した保存試験後に品質の指標となる成分を分析しました。その結果、ひたち酒乳酸菌™を用いた高温糖化乳酸菌添加酏造りを活用することで、酸化に起因する呈味^{ていみ}などの品質変化が穏やかな清酒を製造できることが明らかになりました。本研究で得られた知見を活用することで、清酒の輸出拡大につながることを期待されます。

なお、「ひたち酒乳酸菌™」は清酒製造での使用に限り、希望する県内の酒蔵に対して有償にて頒布しております（詳細は次ページ「R6 ひたち酒乳酸菌の頒布について」をご覧ください）。

【お問合せ】

茨城県産業技術イノベーションセンター

技術支援部 フード・ケミカル G（食品系）

TEL：029-293-7497 / FAX：029-293-8029

E-mail：food_chemical2(at)itc.pref.ibaraki.jp

※迷惑メール防止のため、「(at)」を「@」に書き換えてご送信ください。



高温糖化酒母専用「ひたち酒乳酸菌™」の頒布開始のお知らせ

茨城県産業技術イノベーションセンターは、抗酸化能に優れた高温糖化酒母専用のひたち酒乳酸菌™を開発し、頒布を開始いたします。ひたち酒乳酸菌™によって得られた製成酒は抗酸化能が高くなるため、酸化による品質の変化が穏やかになると考えられています。

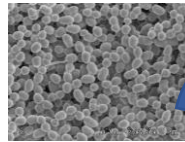
今後は輸出における日本酒の品質安定化に期待されます。

「ひたち酒乳酸菌™」

特徴

- ・アルコール耐性(火落ち性)無し
- ・優れた抗酸化能
- ・高温糖化酒母に適した温度での増殖性(25℃～30℃)

ひたち酒乳酸菌™

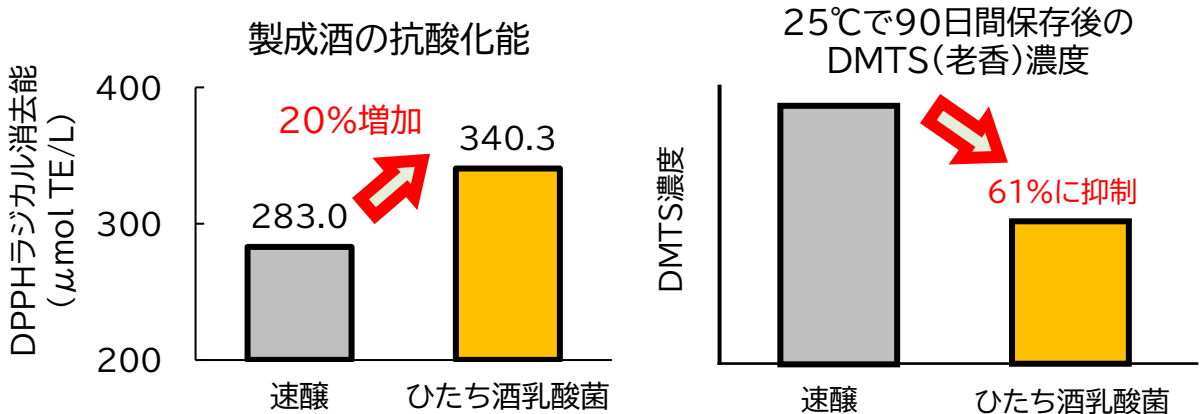


高温糖化酒母



ひたち酒乳酸菌™の抗酸化能によって品質の変化が穏やかに

(小川酵母と65%精米歩合のひたち錦を使用した純米酒生酒の場合)



- ・頒布は麹エキス培地、冷蔵・着払いでのお届けとなります。
- ・頒布には「オンリーワン技術開発支援事業オーダーメイド支援実施要項」に従い、当センターへの申込み・契約が必要となります(有料)。
- ・上記支援申込から頒布まで約2～3か月間の時間を要するため、早めのお申込みをお願いします。
- ・詳細については当センター担当まで直接お問い合わせください。

問合せ先
茨城県産業技術イノベーションセンター 技術支援部
フード・ケミカルグループ
TEL 029-293-7497 FAX 029-293-8029
担当 飛田