

目的

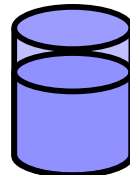
清酒を対象に、原料水の成分特性(含有無機イオンの種類, 量)が、酒質(香気成分, 有機酸, アミノ酸)に与える影響を解明する。

実験方法



- ①米: α 化米(320g)
- ②麴: 乾燥麴(80g)
- ③水: 逆浸透膜処理水
+ 無機塩(1,300mL)
- ④酵母: 協会901号

加工水を用いた発酵試験



- 試験条件:
- ・ 温度12°C
 - ・ 21日間

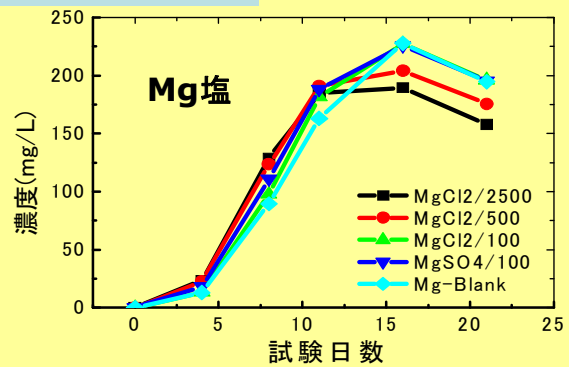
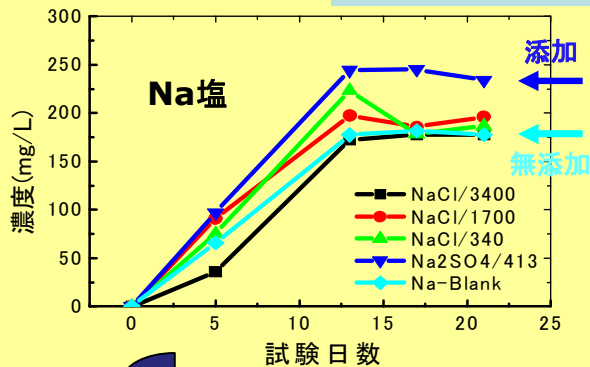
濾過



製成酒

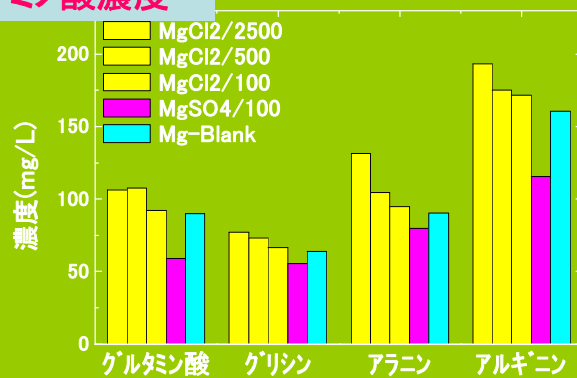
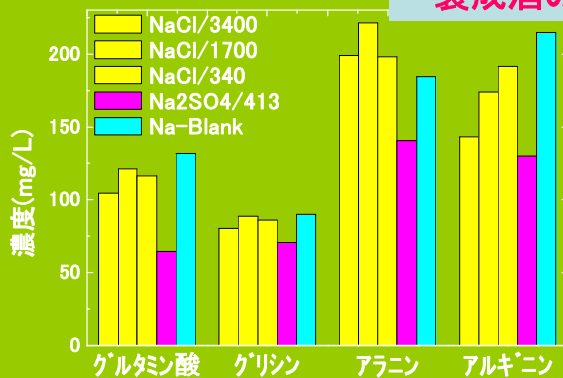
結果・考察

有機酸(リンゴ酸)の経時変化



Na塩添加により、リンゴ酸、こはく酸等の有機酸が約20~30%増加

製成酒のアミノ酸濃度



SO₄塩の添加により、アミノ酸の生成量が約20~50%減少

基礎となった事業 平成 16~18 年度 試験研究指導費 (B 経費)

担当部門 食品バイオ部門

主任 武田文宣
主任 元木努

tel : 029-293-7497