

愛媛さくらひめ酵母の改良

— 愛媛さくらひめ酵母による地酒の品質改良 (R6~7年度) —

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 主任技師 宮岡 俊輔
主任研究員 酒井 美希

さくらひめ酵母による地酒の品質改良技術研究のため、味のざらつきの低減技術と酸化防止技術を検討しました。

【味のざらつき低減技術の開発】

研究内容

愛媛さくらひめ酵母からマルトース資化性変異株を育種し、その醸造特性を把握

結果

愛媛さくらひめ酵母ES1 (Type1) とES201 (Type2) からマルトース資化性変異株を10株分離し、清酒の小仕込み試験により2株選抜しました。

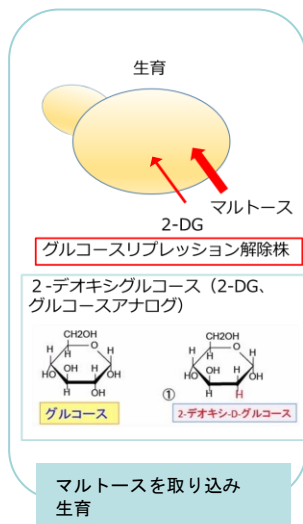
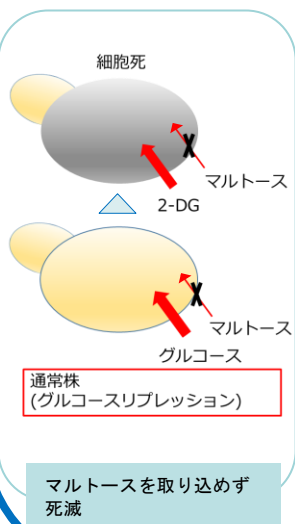


表: 分離の状況

	ES1 (Type1)	ES201 (Type2)
変異株の出現率	7.2×10^{-6}	0.5×10^{-8}
0.02% 2-DG 耐性株	10株	10株
マルトース基礎培地での生育	良好	良好
0.04% 2-DG 耐性株	4株	6株

小仕込み試験で2株選抜

POINT①

味のざらつきを改良するため、愛媛さくらひめ酵母から発酵能力と香気特性のバランスの優れた2株を選抜しました。

【製品の酸化による劣化を抑える技術の開発】

研究内容

炭酸ガスとアルゴンガスを吹き込むことによる溶存酸素低減技術の検討

結果

清酒に炭酸ガスまたはアルゴンガスを30~300秒間処理後、30℃で3か月保存し官能評価を実施した結果、両ガスとも30秒以上の吹き込みで老香・生老香の発生が抑制されました。特に180秒処理が最も良好な保存状態を示しました。



POINT②

ガス吹き込みにより溶存酸素が低減し、初期酸化が抑制されたため保存性が向上すると考えられます。

愛媛さくらひめ酵母ES1株とES201株からマルトース資化性変異株を分離し、発酵能力と香気特性のバランスの優れた2株を選抜できました。また、ガスを吹き込むことで保存性が向上することを確認しました。引き続き、地酒の品質改良技術の研究に取り組みます。