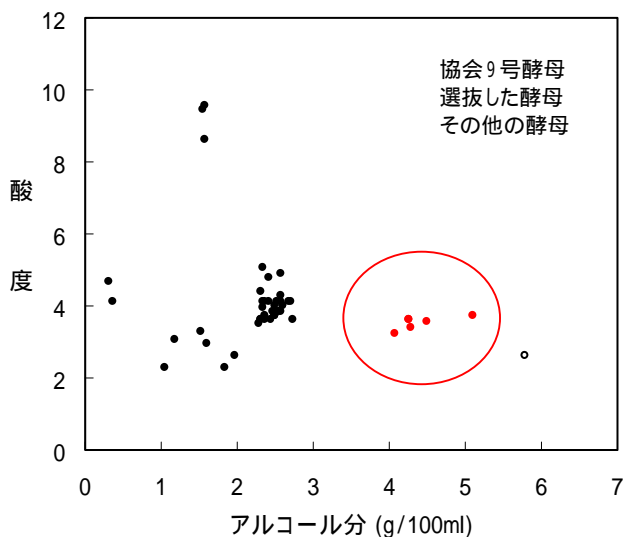


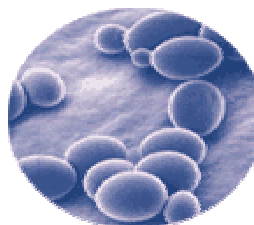
## ミカンの花からお酒の酵母を分離

愛媛特産のミカンの花から「お酒を造る性質」を持った酵母を分離して性質を調べたところ、お酒の製造に利用できることが分かりました。



分離酵母の発酵試験によるアルコール分と酸度

丸印で囲んだ6つの酵母を選抜することができました。



選ばれた酵母

	香り成分 (ppm)				
	酢酸エチル	n-プロピルアルコール	酢酸イソamil	イソamilアルコール	カプロン酸エチル
選ばれた酵母	33.68	14.85	0.00	26.47	<b>3.39</b>
協会9号酵母	69.99	50.14	6.17	175.81	0.53

果実のような華やかな香り成分です。

選ばれた酵母が産生する香り成分は協会9号酵母と大きく異なります。

選ばれた酵母は、従来の酵母とは大きく異なる性質を有しているため、新しいタイプの酒類製造が期待されます。

柑橘類由来優良酵母利用技術研究

担当者：愛媛県工業技術センター 主任研究員 宮岡 俊輔