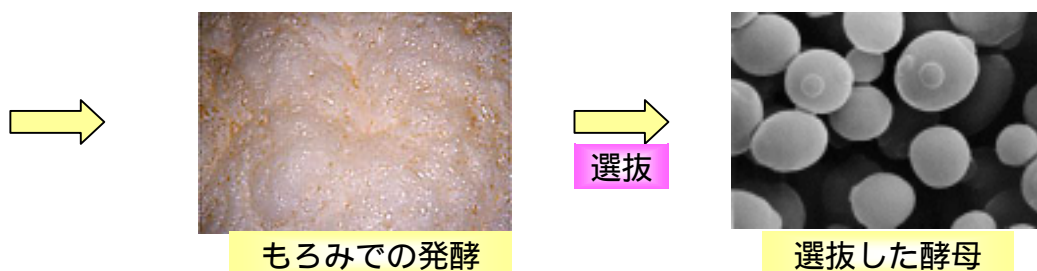


みかんからお酒の酵母を分離

愛媛特産のみかんから、お酒の醸造に利用できる優良な酵母を分離できました。



選抜した酵母の性質は、一般的な酵母に比べると次のとおりです。

酸生成が 1.8 倍ほど多い

アルコール生成が 0.75 倍と少ない

酵母がつくり出す香り成分が少ない

酒類の醸造に有用です



日本酒
低アルコールで濃醇になる

果実酒等
果実等のもつ香気を活かせる



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