

さくらひめ花酵母を活用した地酒商品化支援

— えひめ香る地酒商品化・プロモーション促進事業（R5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
室長 森本 聡
教授 森本 昌太
大学院生 石本 恵梨子
現 組織維産業技術センター

「愛媛さくらひめ酵母」を用いて醸造した地酒の品質向上・安定化を研究しました。

【仕込みデータ収集・解析と製成酒成分分析】

研究内容 さくらひめ酵母を使用した22仕込みの「麴の酵素力価の測定」、「原料処理方法」「仕込み配合」等のデータ収集・解析と製成酒の成分分析を行いました。

結果 香気成分は、酵母により明確な特徴があらわれていました。



「麴の酵素力価測定」
「原料処理方法」
「仕込み配合」
「仕込み経過」

→ 収集・解析

「一般成分」
「香気成分」
「糖質成分」

→ 分析

醸造特性
の明確化

POINT①

愛媛さくらひめ酵母の醸造特性を見出すことができました。

【愛媛さくらひめ酵母の香気成分生成能の改良】

研究内容

香気成分生成能の改良を行い、主要な香気成分である酢酸イソアミルを高生産する4つの優良株を得ることができました。

結果



香気成分生成能がやや低い

↓
<変異株取得>

↓
酢酸イソアミルを高生産する4つの
優良株取得に成功

POINT②

酢酸イソアミルを高生産する4つの優良株取得に成功しました。

さくらひめ酵母を使用した22仕込みの「麴の酵素力価の測定」「原料処理方法」「仕込み経過」等のデータ収集・解析を行い、それぞれの醸造特性を見出すことができました。また、愛媛さくらひめ酵母TYPE3の香気成分生成能の改良を行い、主要な香気成分である酢酸イソアミルを高生産する4つの優良株を得ることができました。