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～R7）－

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

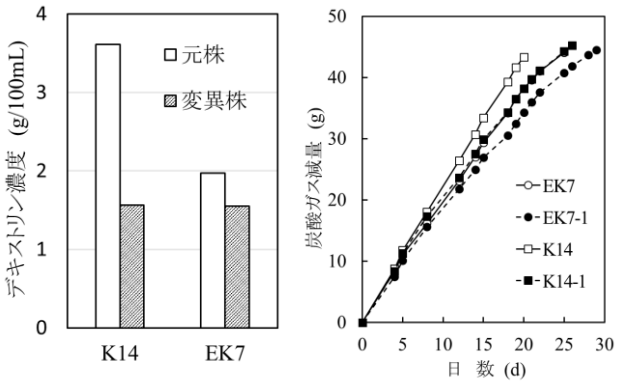
さくらひめ酵母による地酒の改良技術研究のため、マルトース資化性酵母を育種しました。

【マルトース資化性酵母を使用したデキストリン濃度の低い清酒製造】

研究内容

清酒酵母から分離したマルトース資化性変異株を用いた清酒の小仕込み試験

結　果



マルトース資化性酵母を用いると味のざらつきの原因となるデキストリンが減少
マルトース資化性酵母で順調な発酵経過

POINT①

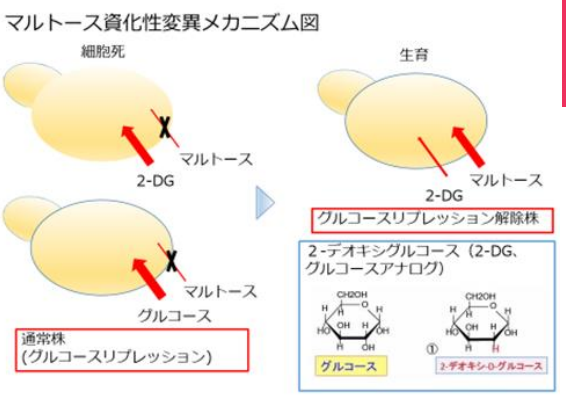
清酒のざらつきを改良する酵母開発の可能性が示されました。

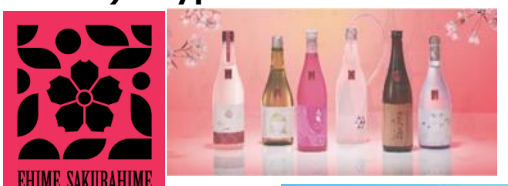
【さくらひめ酵母からのマルトース資化性変異株の分離】

研究内容

愛媛さくらひめ酵母Type1（ES1)とType2泡なしタイプ（ES201）からマルトース資化性変異株を分離

結　果





POINT②

ES1から4株、ES201株から6株のマルトース資化性変異株を分離しました。

マルトース資化性酵母を用いると味のざらつきの原因となるデキストリンが減少することを確認しました。そこで、愛媛さくらひめ酵母Type1（ES1)とType2泡なしタイプ（ES201）からマルトース資化性変異株を分離し、それぞれ4株、6株の変異株を得ることができました。

今後、得られた変異株の醸造特性を把握し、愛媛さくらひめ酵母による地酒の品質向上を図ります。

本研究は、令和6～7年度　愛媛さくらひめ酵母による地酒の品質改良事業により実施中です。