

# 適切な上槽時期の判断による県産酒の高品質化

～ジアセチルの発生抑制に関する検討～

研究期間：令和2～4年度

担当者：会津若松技術支援センター 醸造・食品科 高橋 亮、中島 奈津子、齋藤 嵩典



図1 酵母種類別の小仕込み試験醸造

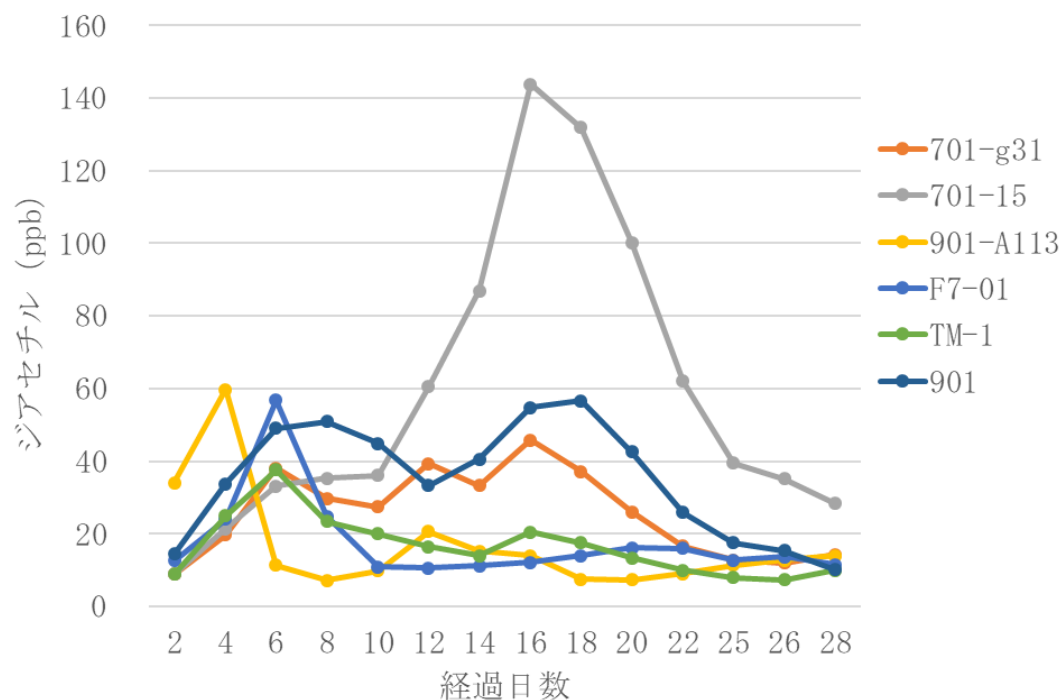


図2 酵母別の醪のジアセチル濃度経過

## 解決すべき課題

先の研究課題で実施した市販酒調査の結果、清酒の全体的な品質向上にはオフフレーバー（不快臭）の低減が必須であることがわかりました。特に上槽（清酒を搾る）時期が原因で生成されるオフフレーバーの抑制方法は、これまで具体的な指標がありませんでした。

## 研究内容

ジアセチルは、発酵バターやヨーグルト様のおいさを呈する清酒の代表的なオフフレーバーであり、上槽時期が早すぎると生成されます。先の研究では、酵母の種類に

より生成量が異なることが確認されました。そこで、県内の酒造場で使用される主要な酵母6種類の小仕込み試験を行い、ジアセチル等の生成経過を調査しました。

## 結果・まとめ

ジアセチルは、醗において、糖化よりも発酵が優勢となることで高生成すると予想されました。しかし、「701-15」以外の酵母は低値のまま推移しました。この結果から、終始、糖化より発酵が優勢な「短期醗」の方が、前半は糖化と発酵のバランスが良く、後半に発酵が優勢となる「やや短期醗」よりもジアセチルは生成されにくいことが示唆されました。

**詳細な試験研究報告書はこちら！**

ハイテクプラザ 試験研究報告書

検索 

・「適切な上槽時期の判断による県産酒の高品質化（第2報）  
～ジアセチルの発生抑制に関する検討～」

お問い合わせ窓口 TEL：024-959-1741（代表：産学連携科）