

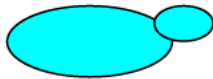
# 異種酵母混合培養法による アルコール飲料の製造

一般に、清酒は純粹に培養した酵母だけを用いて製造されています。一方、ワインでは、土着の微生物がワインの香気成分に大きな影響を与えていることがわかっています。

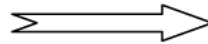
魅力ある清酒を開発し清酒の消費低迷を打開するために、複合発酵により清酒の香味を付与強化する手法を開発しました。

## 従来のアルコール飲料製造法

サッカロミセス・セレビスエ



単一酵母による発酵

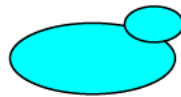


## 新規アルコール飲料の製造法

ピキア・アノマラ

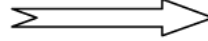


+



サッカロミセス・セレビスエ

複合発酵



ナバナの花から分離した酵母と清酒酵母の混合培養で造られた清酒

## 研究成果

本研究では、ナバナ(三重県桑名市産)の花より分離した酵母(ピキア・アノマラ)と清酒酵母を用いて、清酒を製造したところ、香気成分に富む(特にバナナ様の酢酸イソアミル、リンゴ様のカプロン酸エチル)清酒が製造できることを確認しました。

## 清酒の香気成分

酵母の種類	酢酸エチル	酢酸イソアミル	イソアミルアルコール	カプロン酸エチル
一般清酒酵母	15.3	0.48	106	1.22
異種混合酵母	45.4	1.55	143	5.00

異種酵母を組み合わせることで、香味を付与強化できることを見いだしたことから、酵母の組み合わせを応用することにより、従来とは香味の異なる各種アルコール飲料(清酒を含む)の開発が期待できます。