

さわ

爽やかな清酒《新しい酵母の開発》

『あじ』の素～有機酸～

動物・植物・酵母は体内で様々な有機酸を生産し、それがうま味や酸味となって、食品の『あじ』の素になっています。

『リンゴ酸』をつくる酵母

近年、清酒でも低アルコール清酒の開発が盛んに行われています。低アルコール清酒は、味または香りをより強くする必要があります。そこで「リンゴ酸」を多く生産する酵母を開発しました。この酵母は、「リンゴ酸」と「乳酸」を多くつくることができる酵母で、そのため果実のような爽やかな酸味がある清酒を造ることができるようになりました。【特許第3010549号】平成11年12月10日登録

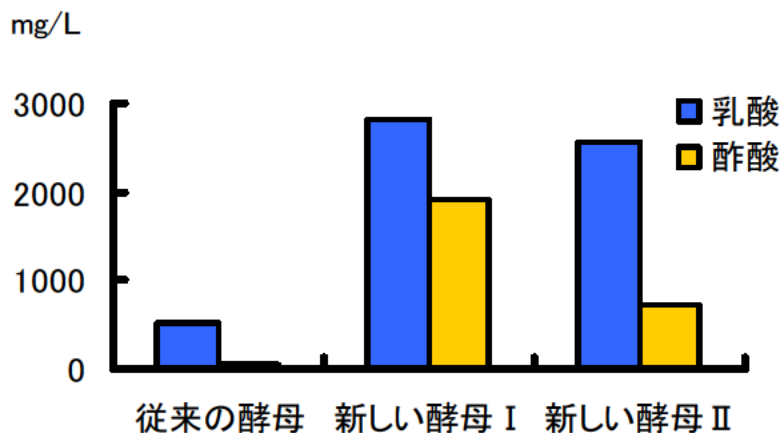


酵母の電子顕微鏡写真

『酢酸』をつくる酵母

「乳酸」と「酢酸」を生産することができる酵母を開発しました。この酵母で造られた清酒は、乳酸の『爽快味』と酢酸の『うま味』を合わせ持つことから、口当たりの良い爽快な酸味に仕上げることができるようになりました。

「乳酸」と「酢酸」が5:1の割合で含まれているとおいしいことが、官能試験（試飲による試験）でも確認されています。グラフ中の『新しい酵母Ⅱ』は「乳酸」と「酢酸」のバランスが良い、「優れた酵母」と言えます。



酵母によって生産される清酒中の乳酸および酢酸の量