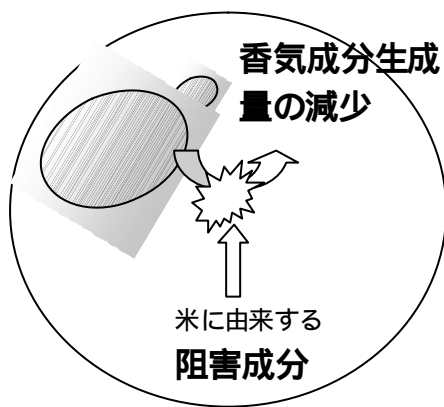


EK-1 株の利用拡大をめざして 愛媛酵母 EK-1 株の改良

愛媛酵母 EK-1 株は、大吟醸酒を中心に、多くの愛媛県内企業で利用され、全国新酒鑑評会で金賞受賞率が高いなど、優良な酵母として評価されています。しかし、60%以上の精米歩合の原料米を使用する日本酒製造に利用すると、香りが出にくいことや製造管理が難しい等の問題が生じています。

本研究では、EK-1 株を改良することにより、60%以上の精米歩合の原料米を使用した日本酒製造への利用拡大をめざしています。

1 . 精米歩合 60%以上の原料米を使用した場合、香りが低くなります。

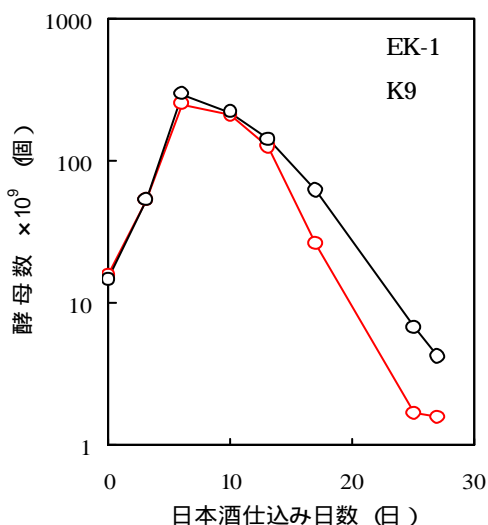


阻害成分に影響されないように、EK-1株を改良します。

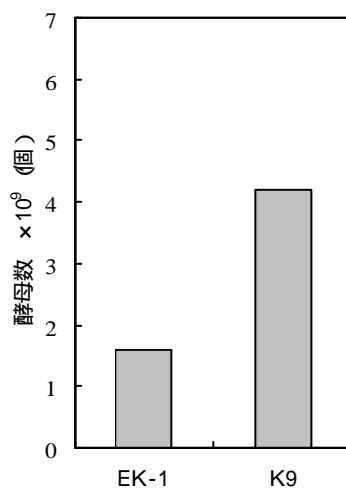
具体的には、米に由来する脂肪酸を酵母が利用すると、香気成分の生成量が減少しますので、脂肪酸が利用できないように改良します。

2 . 精米歩合 60%以上の原料米を使用した場合、製造管理に難しい点があります。

日本酒仕込み時の酵母数の変化



27 日目の酵母数



図に示すように、EK-1 株は仕込みの末期で酵母数が少なくなります。そこで仕込みの末期に、酵母数が多くなるように、EK-1株を改良します。

低価格酒高品質化技術研究 (平成17~18年度)

担当者: 愛媛県工業技術センター 主任研究員 宮岡 俊輔