

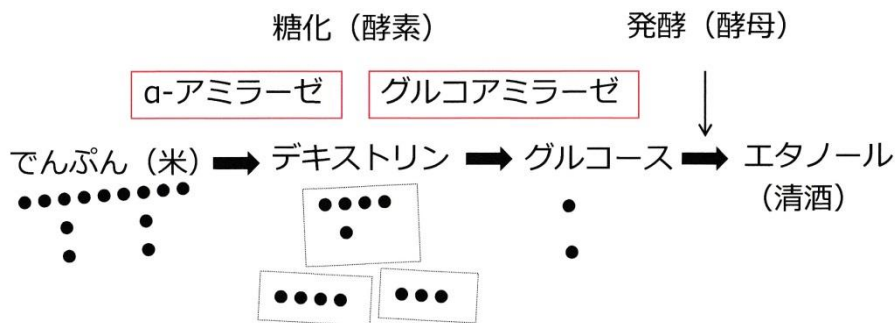
# かるい味の清酒製造技術

— ライトタイプ清酒の開発 (H26~27) —

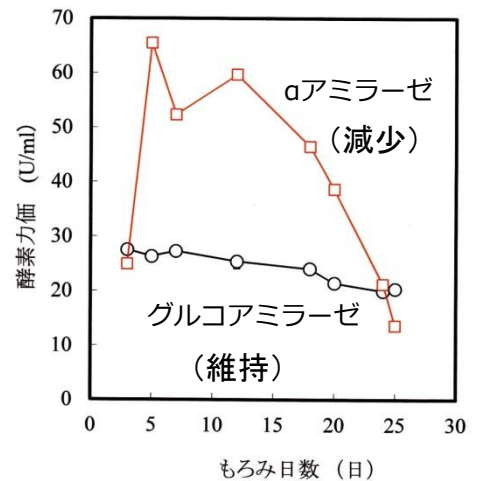
愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 技術支援室長 宮岡 俊輔

清酒に含まれる糖類は、味に大きな影響を与えます。本研究では、清酒中のデキストリンという糖類に着目し、その成分が味に与える影響と清酒中で少なくなるような製造条件を検討し、デキストリン濃度の低い「味のかるい」清酒製造技術を開発しました。

## 【清酒の製造工程】



## 【清酒もろみ中の糖化酵素の変化】



## 【デキストリン濃度の低い清酒製造】

清酒にデキストリンを添加すると、**雑味や粉っぽさを感じ味が重くなりました**。そこでこの成分を低くする製造法を検討し、**グルコアミラーゼを強めることが最も有効**であることがわかりました。グルコアミラーゼを2倍にすることで、デキストリン濃度が3.5%減少し、従来法の半分以下にすることができました。

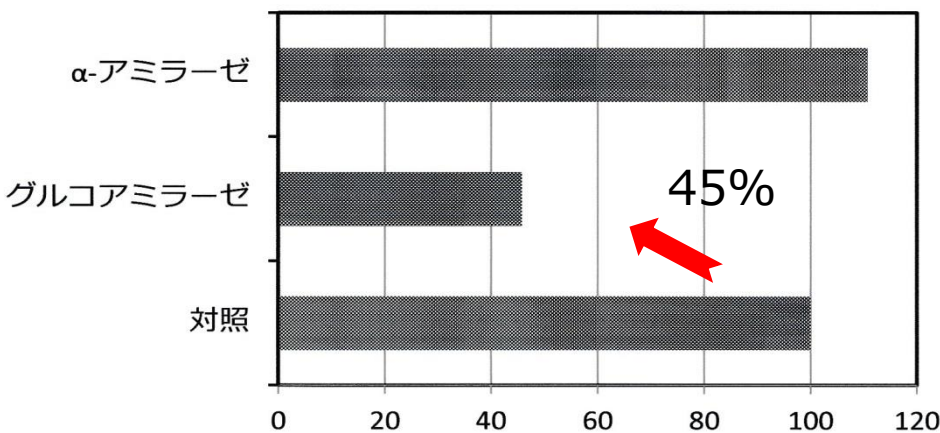


図 製造法によるデキストリン濃度の比較

グルコアミラーゼ2倍、α-アミラーゼ1.5倍にした場合。対照を100としたときの割合で示した。

今回開発した清酒製造技術は、デキストリン濃度の低い「かるい味」の清酒製造ばかりでなく、発泡酒の製造技術への応用も期待できます。

