

LED夢酵母の最適醸造条件の確立

Tokushima Prefectural Industrial Technology Center

工業技術センター 食品・応用生物担当 岡久 修己

1. 研究目的

UV-LEDを光源とする紫外線照射により育種された「LED夢酵母」について、LED夢酵母を使用した際の清酒醸造中の各種データを蓄積し、醸造特性を把握することで、LED夢酵母仕込み清酒の品質向上を図ることを目的とした。

2. 研究内容

県内酒造企業の協力を得て、LED夢酵母No.4206株を使用して醸造した清酒のもろみおよび製成酒の分析を行った。分析結果について解析を行い、最適醸造条件の検討を行った。

3. 研究成果

LED夢酵母No.4206株を使用した際の理想的なもろみ経過およびもろみ管理のポイントを図1に示した。今後もデータ収集を継続し、最適醸造条件の検証と精度の向上を図る。

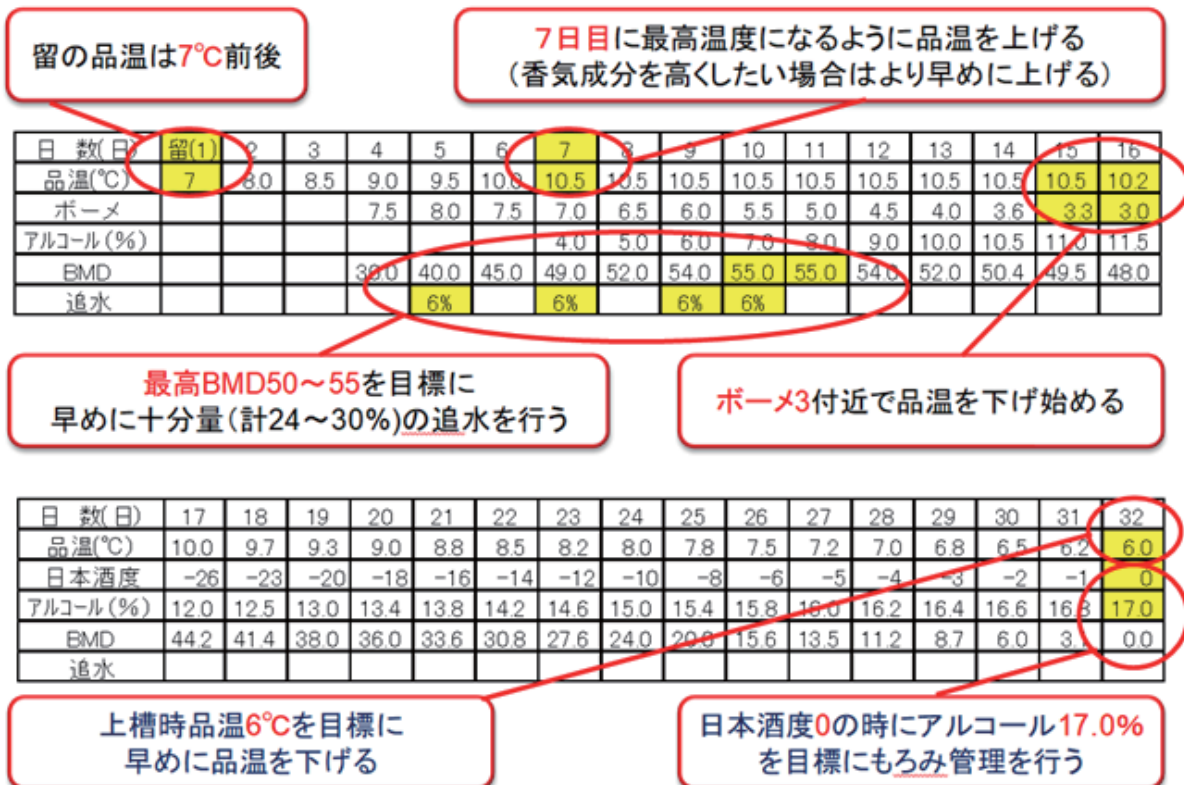


図1. LED夢酵母の最適醸造条件