

清酒用酵母 FK-802 の特性について

1 はじめに

清酒製造用の新規育成酵母 FK-802 は FK-801C の発酵力を改善した酵母で、カプロン酸エチル主体の香気特性を有しています。

2 香気成分の特性

FK-802 の香気成分の生産性は、親株 (FK-801C) に対してカプロン酸エチルは同等、酢酸イソアミルは低下しています。両成分の生成量はカプロン酸エチルが 5~6 mg/L、酢酸イソアミルは 1~2 mg/L 付近¹⁾です (図 1)。

1) 麴 90%精白, 掛米 70%精白の 10kg 仕込試験での結果

3 その他の特性

発酵力は FK-801C に比べ向上し、エタノールを 17%以上生成します。エタノール 18%までは酵母の死滅はわずかですが、18%を超えると死滅率が増加するため長期もろみには適しません。

やや多酸性で、リンゴ酸が主体です。泡なし株ですが、もろみ中期以降に蓋を形成します。

4 製造の注意点

醗日数は 28~30 日を標準とし、長期醗は避けてください。醗中期以降はアルコール濃度に注意し、10%→ 10°C、13%→ 9°C、15%→ 8°C、17%→ 8~7°Cを目安として管理してください。

30-3, FK-802 (株 4518E-115b), 総米10kg, 中温遠置醗

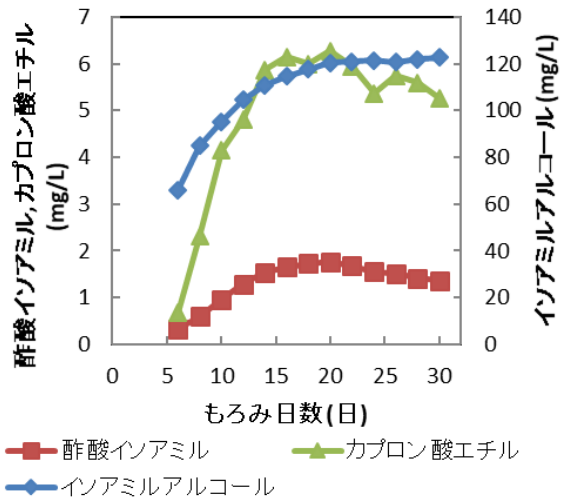
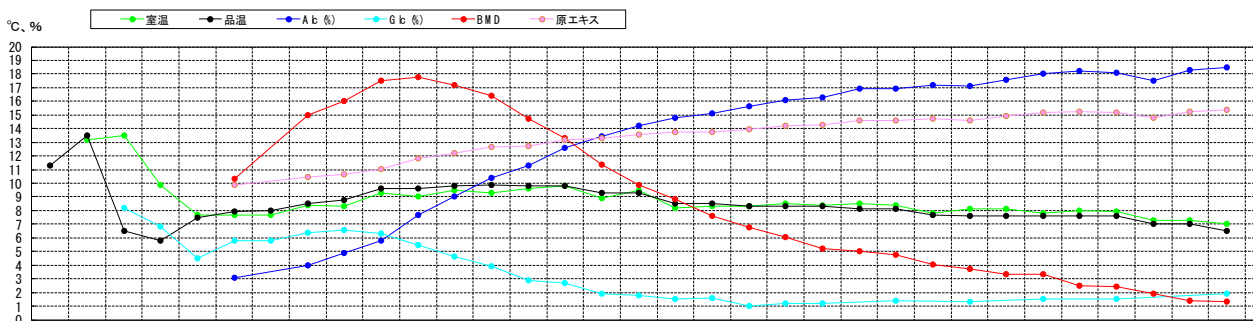


図 1. 醗期間中の香気成分変化



日付	11/23	11/24	11/25	11/26	11/27	11/28	11/29	11/30	12/1	12/2	12/3	12/4	12/5	12/6	12/7	12/8	12/9	12/10	12/11	12/12	12/13	12/14	12/15	12/16	12/17	12/18	12/19	12/20	12/21	12/22	12/23	12/24	12/25
日順	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30			
室温	13.2	13.5	9.9	7.7	7.7	7.7	8.4	8.3	9.3	9	9.5	9.3	9.6	9.8	9.8	9.3	9.3	8.5	8.3	8.3	8.5	8.4	8.5	8.4	7.8	8.1	8.1	7.8	8	7.9	7.3	7.3	7
品温	11.3	13.5	6.5	5.8	7.5	7.9	8	8.5	8.8	9.6	9.6	9.8	9.9	9.8	9.8	9.3	9.3	8.5	8.3	8.3	8.3	8.1	8.1	7.7	7.6	7.6	7.6	7.6	7.6	7.6	7	7	6.5
Brix		24.7	18.8	11.3	13.7	14.3	14.8	15.3	15.6	15.3	14.7	14.1	13.6	13.1	12.7	12.5	12.4	12.3	12.1	12.1	11.9	12.2	12	12.2	12.3	12.3	12.4	12.4	12.4	12.4	12.3	12.5	
GB (%)				8.2	6.8	4.5	5.8	5.8	6.4	6.6	6.3	5.5	4.6	3.9	2.9	2.7	1.8	1.8	1.5	1.6	1.8	1.2	1.2	1.4	1.3	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.9	
AB (%)					3.1		4	4.9	5.8	7.7	9	10.4	11.3	12.6	13.4	14.2	14.8	15.1	15.6	16.1	16.3	16.9	16.9	17.2	17.1	17.6	18	18.2	18.1	17.5	18.3	18.5	
BMD					-70		-70	-63.5	-60.8	-54.2	-46.1	-39.3	-31.1	-25	-18.5	-14	-11	-8	-6	-4.5	-3	-2.5	-2	-1	-0.5	0	0	1	1	1.5	2	2	

図 2. FK-802 使用もろみ経過 (総米 10kg)

福井県食品加工研究所 : Tel 0776-61-3539, E-mail shokuhin@pref.fukui.lg.jp
研究担当者 : 久保義人