

# 乳酸菌 FPL3 を活用した低アルコール清酒製造技術

## 1 はじめに

清酒は、他の醸造酒類と比べて度数が高く、辛口で高級アルコール主体の香りが特長的です。清酒の消費は 50 代以上の男性が中心で、清酒の特長が若者や女性の嗜好と合っているとは言い難いです。そこで、若者や女性の嗜好に合う低アルコール清酒製造技術を開発しました。

## 2 乳酸菌の利用

清酒は 2 種類の微生物(麹菌と酵母)によりアルコール濃度 20%程度まで発酵を行ったものです。しかし、低アルコール清酒を製造しようとする通常清酒にはない異常な臭い(オフフレーバー)の発生や水っぽい薄い味となり易いなどの制約があり、既存の製法では似たタイプの商品しかできません。この新しい技術では乳酸菌 FPL3 を活用することで乳酸発酵による特有な香りと乳酸による厚みのある味を得ることができます。

乳酸菌 FPL3 は、県内酒造場の山廃酒母から取得した植物性乳酸菌です。高い糖濃度の米糖化物においても増殖が良く、1%以上の乳酸を産生することができます。

## 3 ポイント

- ・純米酒のカテゴリに対応しています。
- ・アルコール濃度1～10%まで幅広く対応可能です。
- ・ヨーグルト様の香りが主体です。
- ・甘酸っぱい製品が製造できます。
- ・商品設計に応じ、甘味・酸味の調整が可能です。
- ・原料米の精米歩合により発酵期間、味わいが変わります。

## 4 製造法

注意:酒類の製造には酒類製造免許を受ける必要があります。

製造方法は図1のとおりです。

乳酸菌は県内酒造場の山廃酒母から採取した FPL3 を使用します。

酵母は、清酒用酵母を使用します。

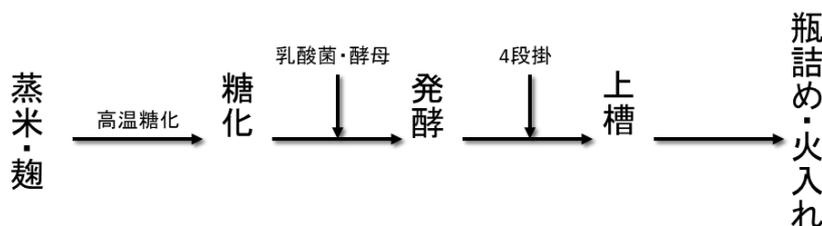


図1. 製造法のモデル



図2. 試験品