

麴の栗香

製麴工程中における麴の香りは、経過とともに「オハグロ臭」、「栗香」、「キノコ香」等と表現され、製麴操作の目安として使用されており、麴の香りは製麴管理上の重要な情報源です。

麴の香りに寄与する香気成分を明らかにするとともに、製麴工程におけるこれら香気成分の変化とその生成経路について検討しました。その結果、麴の栗香は、Phenylacetaldehyde (甘い香り) が床もみ後 40 時間で最大となり、1-Octen-3-one (キノコ様)、1-Octen-3-ol (甘くキノコ様) が 44 時間から 49 時間の出麴にかけて約 2 倍に増加したことから、これらの成分のバランスで栗様の香りになるものと考察しました。