

全国新酒鑑評会出品酒にみられる「甘臭」「焦げ臭」に 関与する成分

全国新酒鑑評会に出品される吟醸酒(出品酒)の約1割に「甘臭・カaramel様」もしくは「焦げ臭」の指摘があります。これらの指摘を受けた出品酒は評価が悪くなる傾向があり、オフフレーバーであると考えられますが、その原因成分は不明です。そこで、吟醸酒の品質向上のため出品酒の甘臭、焦げ臭に関与する成分を探索しました。

匂い嗅ぎガスクロにより、甘いにおいを呈する成分として、フラネオール、ホモフラネオールなどが見いだされました。また、揮発成分の網羅的解析から、甘臭、焦げ臭指摘酒に多い成分がいくつか見いだされました。これらの候補成分の定量分析を行ったところ、指摘酒の中には、ホモフラネオール、ジメチルトリスルフィド、1,1-ジエトキシエタンが閾値以上の濃度で含まれるものがありました。また、候補成分を甘臭、焦げ臭の指摘のない出品酒に添加すると、これらのおいが強くなる傾向がみられました。これらの結果から、出品酒の甘臭、焦げ臭にはホモフラネオール等の複数の成分が関与していると考えられました。

吟醸酒の「甘臭」「焦げ臭」に関与する成分を見いだした。

全国新酒鑑評会出品酒にみられる「甘臭」「焦げ臭」に関する成分

- 全国新酒鑑評会出品される吟醸酒の約1割に「甘臭・カラメル様」もしくは「焦げ臭」の指摘
- これらの指摘があると、総合評価が悪くなる傾向



出品酒の「甘臭」「焦げ臭」に関する成分を探索する

1. GC-Olfactometryによるスクリーニング
「甘臭」「焦げ臭」に近いにおいを探索

2. 網羅的解析によるスクリーニング
「甘臭」「焦げ臭」指摘酒に多い成分を探索

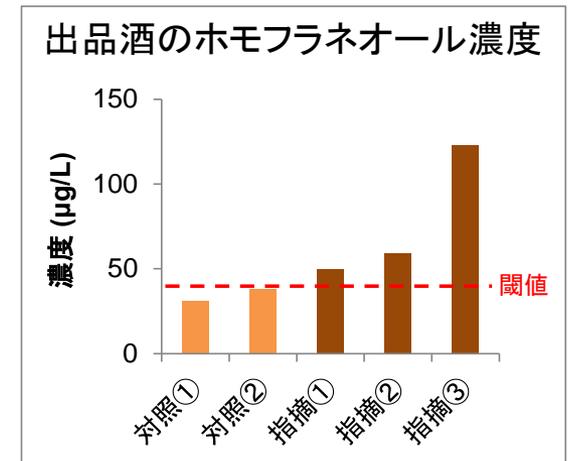
候補成分として、フラネオール、ホモフラネオール、アルデヒド、アセタール、含硫化合物などを見いだした

3. 候補成分の定量分析

指摘酒の中にはホモフラネオール、ジメチルトリスルフィド、1,1-ジエトキシエタンの濃度が閾値を超えるものがあった

4. 官能評価

「甘臭」「焦げ臭」指摘のない対照酒に候補成分を添加すると焦げ臭が強くなる傾向がみられ、有意差はないものの、甘臭もやや強度が増した



「甘臭」「焦げ臭」には、ホモフラネオール等の複数の成分が関与していると考えられた