

原料米の新規評価法の開発

清酒の原料米の溶解性（溶けやすさ）は栽培時の気象条件や品種によって左右され、清酒の品質や醸造工程に大きく影響を及ぼします。そのため、原料米分析による溶解性の評価は大変重要です。しかし、従来の分析方法は手間と労力がかかるため、醸造現場では分析を行うことなく手探りで仕込むことが多いのが現状でした。

そこで、原料米の溶解性の予測・評価法の開発に取り組み、これまでに、栽培時の気象データによる溶解性予測法、熱分析やアルカリ崩壊性による溶解性評価法を報告してきました。しかし、これらは精度が高いものの、気象データによる予測では気象データの入手が困難な場合がある、熱分析では分析装置が必要、アルカリ崩壊性では米の水分や精米歩合に影響されるといった課題がありました。

今回、上記課題を解決するため、原料米の新規評価法の開発に取り組みました。その結果、原料米を水に浸漬後、加熱した時の米粒の膨潤温度を測定することによって、原料米の溶解性（≒蒸米酵素消化性）の評価が可能であることを見いだしました。この方法は、高額な装置も不要で、水分や精米歩合の影響を受けにくく、簡便かつ迅速に原料米の溶解性を評価できました。今後の研究の進展により、今回の評価法が醸造現場でも利用されるようになり、清酒醸造時の苦労軽減に繋がることが期待されます。

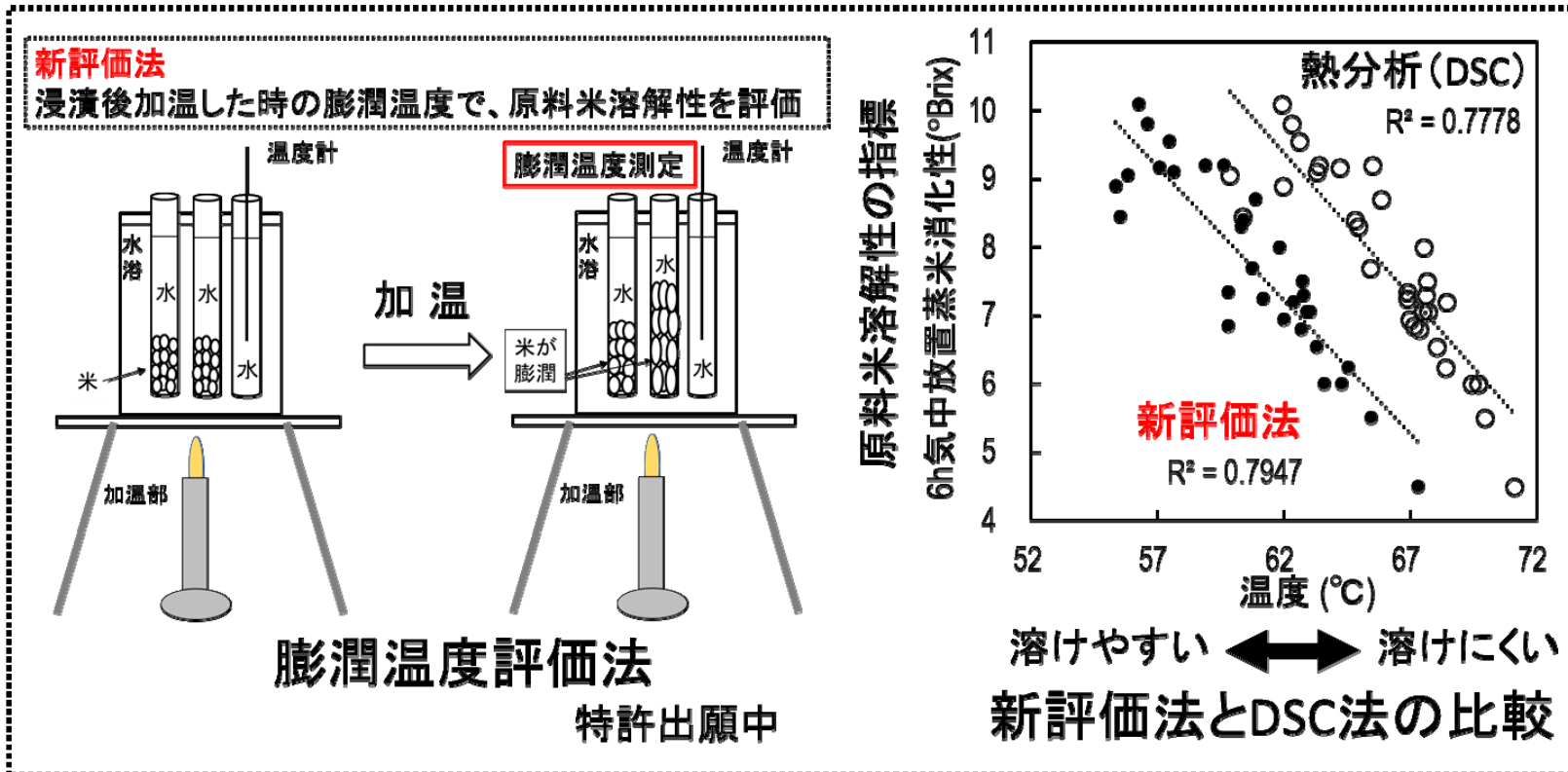
簡便かつ迅速な原料米溶解性の新規評価法を開発。
本評価法により、醸造の安定化への貢献が期待される。

原料米の新規評価法の開発

【背景】 従来の原料米の溶解性分析方法は手間と労力がかかり実施困難



【目的】 原料米の溶解性を簡便に評価する方法の開発



醸造時の苦労軽減、安定的な醸造への貢献が期待される