

令和8年度（第32回）清酒官能評価セミナー内容

	科目	内容
1	基本味及びにおいの識別	基本味及び金属味の識別試験 Open Essenceによるにおいの同定能力試験
2	酸味及び甘味の差異の検出	3点識別法による試験 ①清酒に酸を添加した識別試験 ②清酒に甘味を添加した識別試験
3	香味強度の順位付け	順位法による試験 ①アルコール、②甘味、③酸味、④酢酸イソアミル、⑤カプロン酸エチル、⑥イソバレルアルデヒド
4	においと味の記述及びその由来	標準見本を用いたにおいと味の確認及びその由来に関する講義及び訓練 試験：標準試料のうち任意の5種類×2のにおい試料について特性とその由来について回答する。
5	有機酸の味の識別	マッチング法による訓練 ○有機酸（酢酸、クエン酸、乳酸、リンゴ酸、コハク酸）水溶液
6	熟度の識別	1：2点識別法による訓練 統計処理（仮説検定）に関する講義 ○火入れ酒及び生酒の貯蔵後
7	記述的試験法	記述的試験法（プロファイル法）及び尺度評価の訓練 統計処理（分散分析）に関する講義 ①純米酒（特徴に差があるもの6点） ②吟醸酒（特徴に差があるもの6点） 試験：記述的試験法による試験 ①純米酒（特徴に差があるもの3点） ②吟醸酒（特徴に差があるもの3点）
8	同一製造者製品の識別及び香味の記述	マッチング法による識別及び記述的試験法の訓練 ○同一製造者製品6点

(注) 標準見本は、「清酒の官能評価分析における香味に関する品質評価用語及び標準見本（酒類総合研究所報告第178号）」に基づき調製します。