

「岐阜大酒」の開発における

新奇清酒酵母のスクリーニングとその分子育種



岐阜大学 応用生物科学部 応用生命科学課程 教授 中川 智行

概要

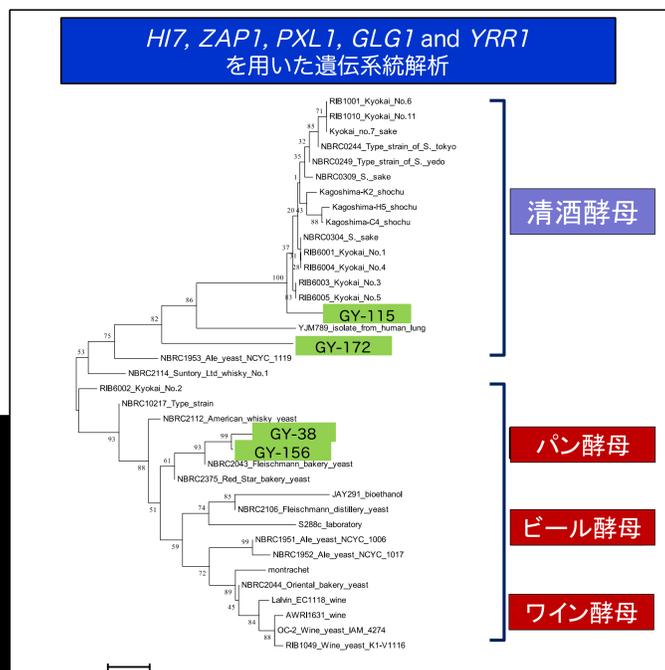
岐阜大学では大学ブランド「岐阜大酒」の開発を目的に、新奇な清酒酵母のスクリーニングとその分子育種を岐阜県食品科学研究所との共同研究にて行ってきました。地域ブランドの確立に向けた新奇な清酒酵母の開発について解説します。

研究内容

(1) 岐阜大酵母のスクリーニングと遺伝系統解析

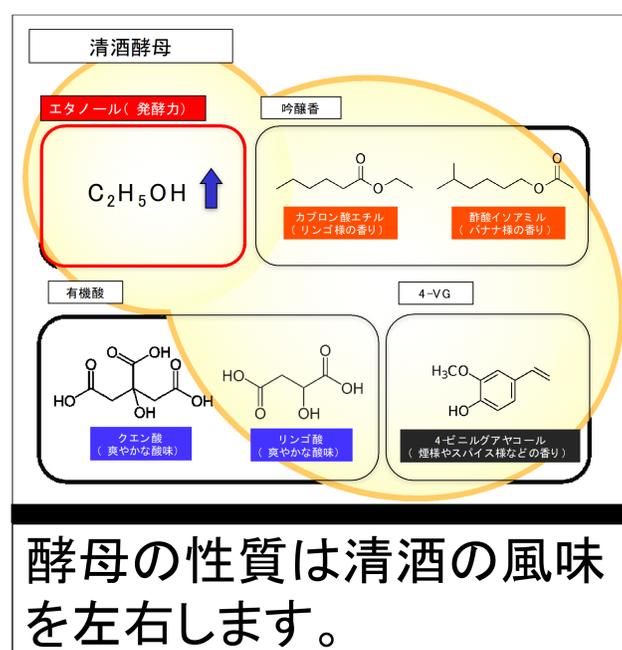


現在まで岐阜県の自然環境から28株の出芽酵母を獲得し、清酒酵母としての特性を持つ4株を選抜しました。



4株の遺伝系統解析を行ったところ、GY115株のみ清酒酵母のグループに含まれました。

(2) 岐阜大酵母の清酒発酵特性

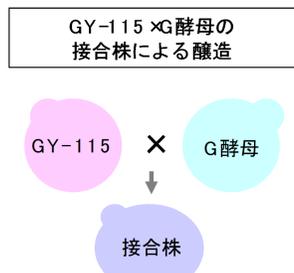
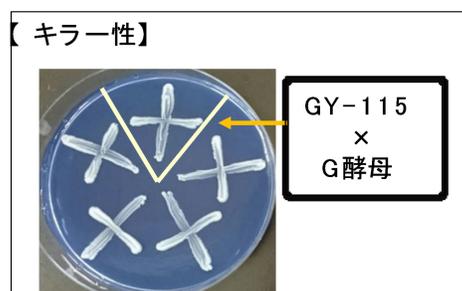


4株のうちGY115株は4-VGを生産せず、酸味を効かせたスッキリ感のある清酒を醸造しました。

成分組成					
分析	GY-38	GY-115	GY-156	GY-172	一般清酒酵母
アルコール	14	14.6	6.5	14.3	16.4
酸度	2.52	2.61	2.96	2.84	2.53
アミノ酸度	1.54	1.01	1.52	1.44	1.19
酢酸イソアミル	3.9	2.5	2.2	4.6	7.4
カブロン酸エチル	0.5	0.7	0.3	0.5	2.3
リンゴ酸	264	308	236	174	455
有機酸	343	664	113	663	657
乳酸	722	838	697	714	700
酢酸	135	32	175	153	79

官能評価					
	GY-38	GY-115	GY-156	GY-172	一般清酒酵母
香り	4-VG	香少	4-VG	4-VG	吟醸香
味	-	すっきり感	甘味強	-	酸味有

活用分野・用途・応用例



新たな清酒酵母の育種

岐阜大酵母を用いた清酒の開発

