

シーズ技術名

## 花酵母の日本酒「愛してる」

シンクロトロン光を利用して「萬(まん)三(さん)の白モッコウバラ」酵母を育種改良

技術分野分類 6105：食品科学

技術キーワード H：食品製造・加工

産業分類 E-09：食料品製造業

内 容	概 要	半田市指定天然記念物「萬三の白モッコウバラ」から分離した花酵母の香気成分生成能を向上させるため、シンクロトロン光変異による育種改良を行った。育種酵母を使用した日本酒「愛してる」は2019年より製品化されている。	
	従来技術・ 競合技術 との比較 (優位性)	酵母の育種改良には、シンクロトロン光を変異原として活用している。育種改良された「萬三の白モッコウバラ」酵母は、香気成分生成バランスが改善されている。完成した日本酒は、オフフレーバーであるイソアミルアルコールが低減され、さわやかな酸味と甘みを併せ持つ風味の日本酒である。	
	本技術の 有用性	本酵母の開発を通して、シンクロトロン光が清酒酵母育種の変異原として有効であることが示された。	
関連情報 (図・表・写真等)			 萬三の白モッコウバラ (左) 日本酒「愛してる 2021」(右)
適用可能製品		清酒	
技術 シーズ 保有者	氏名 所属・役職	三井 俊 あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 発酵バイオ技術室 主任研究員	
技術 シーズ 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 企画連携（総合技術支援・人材育成）担当 052-325-8095 / 052-532-5791 shokuhin@aichi-inst.jp	

■知的財産 無

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2019年11月15日

修正日 2023年1月16日