



清酒製造の作業性、生産性向上

清酒酵母（G酵母）の泡なし化と泡なしG酵母を用いた清酒製造技術

技術分野分類 7105：食品科学

技術キーワード 11：食品製造・加工

産業分類 E-09：食料品製造業

内 容	概要	岐阜県の清酒酵母であるG酵母は、もろみタンクでの発酵中に高泡を形成する「泡あり酵母」であり、高泡を形成しない泡なし変異株を取得することで清酒製造の作業性や生産性を向上することができる。
	従来技術・競合技術との比較（優位性）	泡あり酵母を用いた清酒製造では、もろみタンクから泡があふれ出ないようにするために、仕込み量をタンク容量の2／3程度に減らす必要がある。泡なしG酵母を用いることで仕込み量を20～30%上げることが可能で生産性向上が見込める。また、泡消し作業が不要となるなどの優位性がある。
	本技術の有用性	泡なし変異株の取得には泡立て法を用いており、親株が持つ醸造特性を保持したまま高泡形成能だけが欠損した自然変異株を選抜することができる。泡なし酵母の取得によって、清酒製品の品質を変えることなく作業性、生産性向上が可能となる。
関連情報 (図・表・写真等)		<p>図 高泡形成の確認試験 左：G酵母（泡あり） 右：泡なしG酵母</p>
適用可能製品		取得した泡なしG酵母は穏やかな吟醸香と高い発酵力を有し、県内の酒造場で吟醸酒や純米酒などの清酒製造に利用されている。
技術シーズ保有者	氏名 所属・役職	澤井 美伯 岐阜県食品科学研究所 試験研究部 主任専門研究員
技術シーズ照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	岐阜県食品科学研究所 058-201-2360／058-201-2363 info@food.rd.pref.gifu.jp

■知的財産 無

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2020年12月11日