

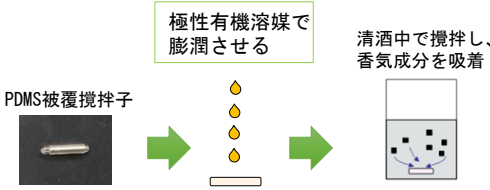
シーズ技術名

親水性香気成分に着目した伝統食品の魅力解明  
山廃仕込清酒のおいしさの見える化

技術分野分類 7105：食品科学

技術キーワード 食品化学、食品分析

産業分類 E09：食料品製造業、E10：酒類製造業

内 容	概 要	能登杜氏が得意とする伝統的な醸造技術「山廃仕込」で醸造された清酒には、風味の形成に重要な親水性香気成分（ロイシン酸エチルなど）が豊富に含まれることを明らかにしました。本研究で確立した親水性香気成分の評価技術は、様々な伝統食品の魅力解明と品質改良に応用可能です。	
	従来技術・ 競合技術 との比較 (優位性)	親水性香気成分は、口の中で風味を作り出し、おいしさに貢献する重要な成分ですが検出が難しいという特徴があります。この技術では、有機溶媒で膨潤させた吸着樹脂を使用することで、親水性香気成分を高感度で検出することが可能になりました。また、検出した成分の匂い嗅ぎ評価を行うことで、重要な成分を特定し、清酒の風味成分を評価することができるようになりました。	
	本技術の 有用性	伝統食品のおいしさに関わる成分を解明することで、その食品素材の魅力を発信し、さらにおいしくするための原料や製法の改良に貢献します。	
関連情報 (図・表・写真等)		 <p>極性有機溶媒で膨潤させる</p> <p>PDMS被覆撹拌子</p> <p>清酒中で撹拌し、香気成分を吸着</p> <p>香気成分吸着のイメージ図</p>	 <p>香気成分</p> <p>質量分析計 (成分検出部)</p> <p>ガスクロマトグラフ (成分分離部)</p> <p>匂い嗅ぎ評価</p> <p>分析のイメージ図</p>
適用可能製品		食品、飲料	
技術 シーズ 保有者	氏名 所属・役職	笹木 哲也（ささき てつや） 石川県工業試験場 化学食品部 食品加工技術研究室 研究主幹	
技術 シーズ 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	石川県工業試験場 企画指導部 076-267-8081/ 076-267-8090 service@irii.jp	

## ■知的財産

## ■試作品状況

無

提示可

提供可

作成日 2024 年 月 日