

新規醸造酵母

(特許第 5380650 号 平成 25 年 10 月 11 日取得)

◆技術概要

醸造もろみにおいて増殖速度が大きく、アルコール発酵性が高いサッカロマイセス・セレビシエ (*Saccharomyces cerevisiae*) に属する新規醸造用酵母及びこの酵母を用いることを特徴とする酒類の製造方法。

◆特長・効果

本発明の新規醸造酵母は、増殖性が良くもろみの発酵性が高い、優良菌株である。この酵母は、パルスフィールド電気泳動法による遺伝子解析、生理学的試験等により、市販されている醸造用酵母とは異なることを確認した。さらに、増殖性、発酵性において他の市販酵母と比較して優れていることを確認した。

新規醸造酵母を使用して製造した芋焼酎の酒質はセンターでの官能検査において、「甘味がある、まろみがある、原料特性がある」等の良好な評価を得た。

さらに、新規醸造酵母を使用した焼酎工場での試験醸造では、以下について確認した。

(1) 焼酎の製造において、

① アルコール生産性が高かった。

→ 原料からのアルコール生産性が高いため、製造コストを低減できる。

② 酵母の増殖性が大きかった。

→ 酵母以外の微生物の影響を抑え、もろみ管理が容易となる。

③ 発酵時のもろみ温度が安定し、酵母活性が長期間継続した。

→ 焼酎製造管理が簡便で、酒質の向上及び安定につながる。

④ 差しもとによる焼酎製造も純粋酵母と同様に良好であった。

→ 差しもとによる連続的な焼酎製造が可能である。

(2) 焼酎について、

「甘味がある、まろみがある、原料特性がある」などの特徴があり、良好な酒質であった。

◆活用事例

平成 22 年 4 月 1 日から、当センターは宮崎県内の酒造場へ新規醸造酵母の分譲（販売）を開始し、酒造場では本酵母を使用した本格焼酎が次々と商品化されている。新規醸造酵母は新商品の開発を促進し、メーカーの販売額の増加にも貢献しており、今後、宮崎焼酎の更なるブランド力の強化に役立つことが大いに期待されている。

◆技術分野

電気・電子 機械・加工 情報・通信 化学・薬品 有機材料 無機材料 金属材料 輸送
食品・バイオ 生活・文化 土木建築 繊維・紙 農林・畜水産 医療・介護 その他 ()

◆担当連絡先

応用微生物部 TEL.0985-74-4311