

様々な酒類醸造用酵母株のビール醸造特性の評価

[背景・目的]

日本酒やワイン等の酒類の醸造には、一般的に、それぞれに適した酵母株が用いられています。これらの酵母株をビール醸造に用いることで、ビール醸造用の酵母株を用いた場合とは異なる香味を付与することが期待されます。

本研究では、清酒醸造、ワイン醸造及びビール醸造に使用されている酵母株をビール醸造用麦汁にて発酵試験を行い、その醸造特性について評価することを目的としました。

[研究成果]

- ・今回用いたいずれの酵母株においても、通常のビールのアルコール濃度（5%程度）が得られ、ビール醸造にも十分利用可能であることがわかりました（図1）。
- ・酵母株の種類により発酵初期のアルコール生成速度（図1）、香気成分（特にバナナ様のフルーティな香気成分である酢酸イソアミル、図2）、発酵後の酵母の凝集性、麦汁中の主な糖成分であるマルトースやマルトトリオースの資化性等のビール醸造特性に差異があることを明らかにしました。

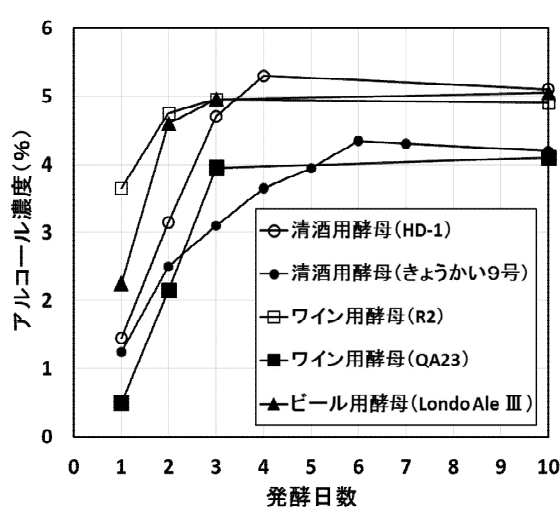


図1 各酵母株によるアルコール生成の経時変化

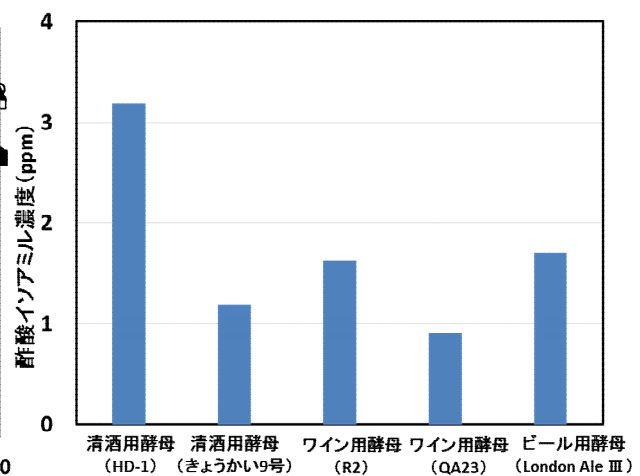


図2 各酵母株による酢酸イソアミルの生成
(発酵終了時)

[研究成果の普及・技術移転の計画]

本研究により明らかにされた各酵母株のビール醸造特性を基に、ビールメーカーにて様々な酒類醸造用の酵母を用いたビールが醸造され、従来とは異なる香味等の特徴を持ったビールが開発されることが期待されます。