

宮城マイ酵母保存株の特性評価

—清酒製造技術の高度化—

概要

本研究では宮城県産業技術総合センターが保有する清酒酵母の優良かつ特徴的な性質の安定維持と保存を目的に、純米酒製造用である宮城マイ酵母泡なし株の特性評価を行いました。



総米200g小仕込試験

結果

親株である宮城マイ酵母(MY-3102株)を対照株とし、同株の泡なし株候補として保有していた60株について総米200g小仕込試験、総米4kg小仕込試験を実施しました。

もろみの発酵経過や製成酒の成分分析結果に基づき、宮城マイ酵母の低温発酵性ほか優れた特徴を備え、かつ高泡形成が抑えられた実用候補株MY-3216株を選抜しました。

さらに県内の清酒製造業者協力のもと、MY-3216株を用いた総米1700kgの実醸造試験を行ったところ、安定した発酵性及び良好な酒質の製成酒が得られ、MY-3216株が宮城マイ酵母泡なし株として実用上問題ないことを確認しました。

総米1700kg実醸造試験結果

	もろみ日数 (日)	アルコール (%)	日本酒度	酸度	アミノ酸度	グルコース (%)
MY-3102 (泡ありマイ酵母)	28	17.6	+2.07	2.12	1.58	1.70
MY-3216 (候補株)	28	17.7	+2.00	1.99	1.45	1.41