

新種甘藷を用いた新しい酒類の開発

食品工業部 瀬戸口眞治, 上山貞茂*1, 亀澤浩幸, 高峯和則, 濱崎幸男*2
化学部 安藤浩毅

さつまいもは、従来より非常食として重宝され、人間にとって有効な栄養分と機能性物質を豊富に含んでおります。また、品種も数多く、アントシアン系色素(紫色)やカロテン(橙色)を含有するさつまいもなど特殊な機能を持つものもあります。そこで、これらの新品種のさつまいもの色に注目し、紫さつまいもから鮮やかな赤紫色のアルコール飲料の開発を行いました。

1. 発酵飲料

紫さつまいもの加熱処理、糖化および発酵方法を検討し、鮮やかな赤紫色、さわやかな酸味で赤ワイン風となる発酵飲料の製造方法を開発しました。

紫イモを原料とする赤色酒類の製造法(特許1988368号, 1995)

2. リキュール

アルコールで色素を効率よく抽出する方法と酸味、甘みなどの調味方法を検討し、淡い赤紫色の女性向けリキュールの製造方法を開発しました。

紫イモを用いたリキュールの製造方法(特許第1991440号, 1995)

*1 川内保健所, *2 鹿児島県酒造組合連合会

黒糖の一般成分に関する研究

食品工業部 岩屋あまね, 瀬戸口眞治, 吉村浩三

地域特産品となっている黒糖焼酎、黒糖菓子などの品質向上には黒糖の成分、特徴を把握することが必要です。そこで、黒糖の成分分析を行い、一般的な特徴と品質に影響を与えている因子や、地域性の有無等を検討しました。

その結果、黒糖の成分は製品によりかなりばらつきがありますが、シュクロース含量、灰分、水分の3成分により、各地域の特徴を示すことができ、蛋白質量と色の濃さに相関が見られました。