

4. 2. 3 甘しょの圧搾脱汁液を原料とする

しょうちゅうについて (しょうちゅう第32報)

長谷場 彰

甘しょ汁液を乙類しょうちゅうの原料に用いる場合、製造面においては何等問題はないが、その製品の酒質に難点があることを前報¹⁾においてふれた。

今回はその際に指摘された、独特の刺戟臭について、かし樽貯蔵による熟成、超音波処理による分解、および活性炭ならびにイオン交換樹脂による吸着除去などの矯正処理を行ない、単独あるいはブレンド用原酒としての可能性を見出すため、2. 3の検討を行なった。

(要 旨)

(1) 貯蔵試験には 1.8L 容の内材および外材のそれぞれ焼樽と、そうでないもの、および 9 L 容の外材焼樽を用い、試料のアルコール分は 43%、貯蔵は小室における室温で行なった。

(2) 5ヶ月間にわたる貯蔵の結果、樽によってかなりの熟成効果が認められたが、いずれも、原酒にある刺戟臭が残っており、十分な目的は達しえなかった。

(3) 貯蔵中の着色度の変化は 1.8L 容樽の場合、3ヶ月で 0.07~0.1、5ヶ月後は、0.15~0.2 となり、内材より外材が又それぞれ焼樽の方が着色の度合が大きかった。

純アルコールの欠減は大きく、5ヶ月間で 1.8 L 容樽は 28%~66% に及び、9 L 容樽でも 15.7 % となり、同じ材質では焼樽の欠減が小さく、材質では外材が小さかった。

(4) 超音波による処理は周波数 20, 29, 50, 100, 400, 1200 K C についてそれぞれ 5 分、10 分、20 分ずつ行なった。

その結果、50 K C の 10 分間処理が最も効果的であり、各周波数共 5 分間では処理不十分の感が強かった。

(5) 活性炭による矯正は粉末炭、ヤシガラ粒状炭、粒状オイルカーボンの三種類について試みた。

粉末活性炭の場合、通常使用量の約 10 倍に当る 0.5% の使用にもかかわらず十分な除去効果はえられなかった。

一方、粒状ヤシガラ活性炭のカラム (2.5×30 cm) による通液処理では良好な結果がえられ、流速 S V 40 程度でも原酒の欠陥は完全に除去された。

(S V = 1 時間当り通液量 / 活性炭の容量)
粒状オイルカーボンのカラムによる場合は、処理酒にやわらかな香味を残す特異的な除去効果があったが、処理能力はヤシガラ炭に比べてかなり劣った。

(6) イオン交換処理は H 型および O H 型イオン交換樹脂のモノベットによる通液処理を行なったが、期待した効果はえられなかった。

(7) 以上の結果から、かし樽貯蔵による熟成の効果は少ないが、超音波処理ならびに活性炭吸着、特にヤシガラ粒状炭による処理効果は著しく、従来の製品に対して 10~20% のブレンドあるいは、イモ臭を比較的好まない地域に対する製品については 30% 程度のブレンドも可能であると考えられる。

文 献：

1) 鹿工試業務報告書 (昭和 44 年度)

4. 2. 4 甘しょ圧搾脱汁液ならびに圧搾脱汁残物の しょうちゅう原料への適用について (しょうちゅう第33報)

長谷場 彰

昨年度来、甘しょの完全利用法の検討が行なわれてきたが、その間に得られた種々の脱汁条件による搾汁液 (以下ジュースと呼ぶ) ならびに脱汁残物 (以下ケーキと呼ぶ) のしょうちゅう原料への適用とその酒質の傾向その他について、実験室的な予備試験を行なったのでその概要をのべる。

使用原料、はっ酵型式および各々の酒質につい

でのアンケートの結果は表 1 の通りであった。なお、表中の酒質についての意見は、7 人できき酒を行った結果感じたものを、又 [] 内の数字は 5 点制による評点の合計を示し、数字の少ない方が評価のよかったものである。