

### 3. はつ酵工業部

#### 3.1 本格しおうちゅうの香りに関する研究(1)

浜崎幸男 山口巖

##### はじめに

酒類の香気成分については早くから研究がなされている。これを蒸溜酒についてみれば、蟹江等<sup>(1)</sup>は旧式しおうちゅうの高沸点成分としてメチルエチルアルコールの含量が極めて高くこれが旧式しおうちゅうの香気成分の一つの特徴をなしていると指摘している。又高級アルコールも重要な香気成分として知られているが吉沢<sup>(2)</sup>はその研究の中でウイスキー、しおうちゅうのように穀類を原料としたものはブランデー、ラムのように含糖液を原料としたものにくらべて高級アルコール中のイソブチルアルコールの比率が高くイソアミルアルコールの比率が低いことを報告している。

更に高沸点香気成分として種々の高級脂肪酸<sup>(3~6)</sup>またはそのエチルアルコールも確認されている。

最近吉沢<sup>(7)</sup>は Head space 法による清酒香気成分の迅速定量法を考案し報告している。従来より低沸点香気成分の研究においては蒸溜法或いは抽出法などの手段により香気成分を濃縮し、それを試料として研究がなされている。一般にしおうちゅうを飲用する場合には“お湯割り”或いは適当に加水して燗をしてその風味を味わいながら飲むのが普通の飲み方となっている。この場合直接我々の嗅覚を刺激する香気成分の組成などを調べるためにこの Head space 法は適しているのではないかと考えた。

我々は各銘柄に対する官能検査結果と機器分析結果との関連性について試験を行なっているが、今回はこの方法を用いてイモ製しおうちゅう中の高級アルコールの組成を調べた。

##### 実験

- 標準試料：いずれも和光純薬(株)の特級試薬を使用した。
- 試料：酒販店より瓶詰後 1 カ月以内のイモ製しおうちゅうを買い求め試料とした。他に黒糖しおうちゅう 1 点を参考資料とした。
- Head space 法：吉沢<sup>(7)</sup>の方法に準じて行なった。内部標準物質として n-アミルアルコールを用い 200 ml 容の三角フラスコに試料 40 ml (アルコール分 25%) を入れ、50 °C の恒温水槽中で 30 分加温後その Head space 3 ml を注射器にとりガスクロマトグラフに注入した。
- ガスクロマトグラフィー：島津 G C-1 型 (H F I D 検出器) ガスクロマトグラフを用いた。カラムはステンレス製で 262 cm × 3 mm φ, 充填剤には 10% P E G 1,000, 60 ~ 80 メッシュおよび 10% D N P, 60 ~ 80 メッシュを用いた。カラム温度は 50 ~ 60 °C を 4 °C/min, 60 ~ 120 °C を 8 °C/min の自動昇温を行なった。H<sub>2</sub> ガス流量 40 ml/min N<sub>2</sub> ガス流量 40 ml/min であった。

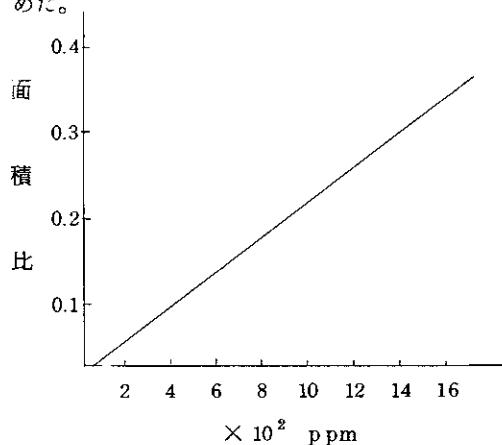
##### 結果と考察

###### 1. 検量線

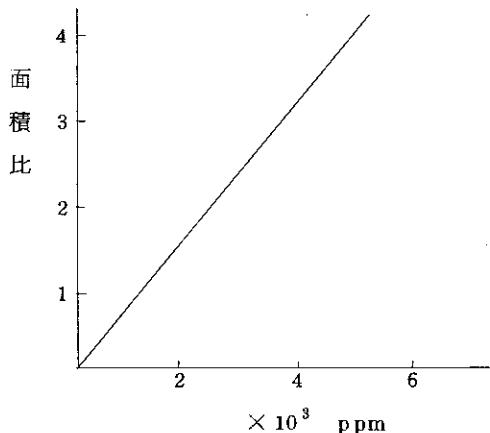
検量線は各成分のピーク面積を半値巾法により求め、内部標準物である n-アミルアルコールのピーク面積との比を求めて最小自乗法により作図した。(第 1 図～第 5 図)

###### 2. 市販酒中の含量について

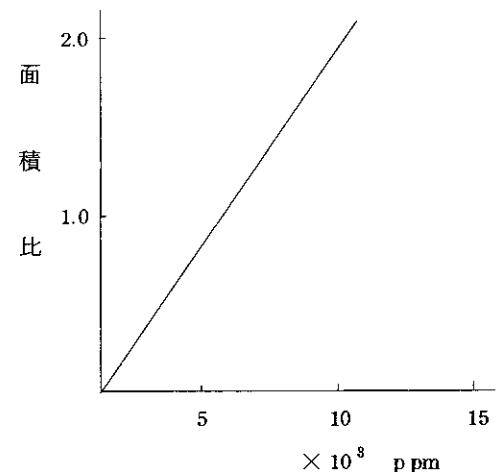
第1表に市販酒中の含量について示した。各成分の同定は標準試料との保持時間によって決めた。



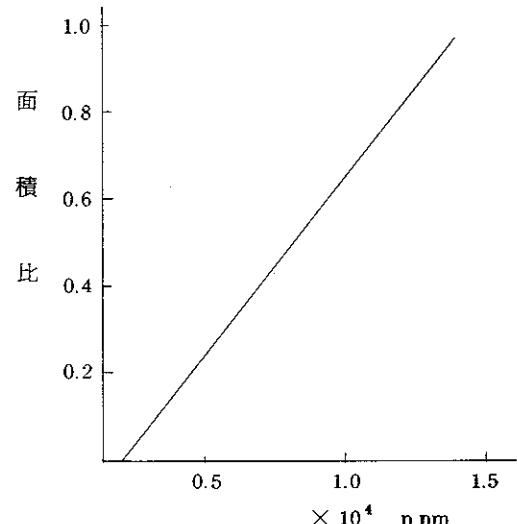
第1図 アセトアルデヒドの検量線



第2図 酢酸エチルの検量線



第3図 n-プロピルアルコールの検量線

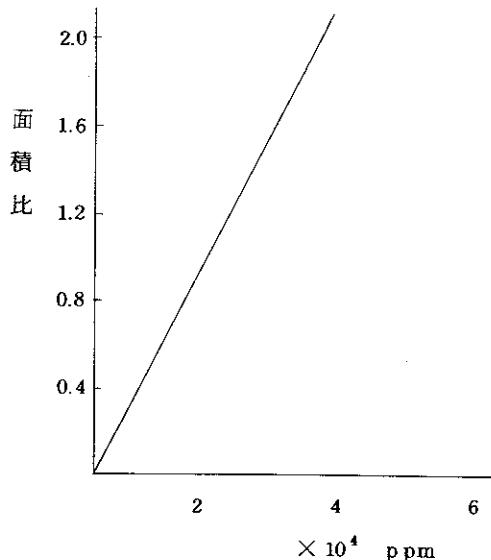


第4図 イソ-ブチルアルコールの検量線

第1表 市販酒中の高級アルコール類の含量

成分 試料/ <i>N</i>	アセトアルデヒド	酢酸エチル	n-プロピルアルコール	イソ-ブチル( B ) アルコール	イソ-アミル( A ) アルコール	A / B
1	20 p ppm	53 p ppm	117 p ppm	221 p ppm	438 p ppm	2.0
2	35	77	148	260	550	2.1
3	26	118	89	179	439	2.5
4	22	52	107	218	443	2.0
5	12	39	68	147	395	2.7
※6	23	47	128	241	388	1.6

※ 黒糖しょうちゅう；アルコール分 25% に稀釀



第5図 イソーアミルアルコールの検量線

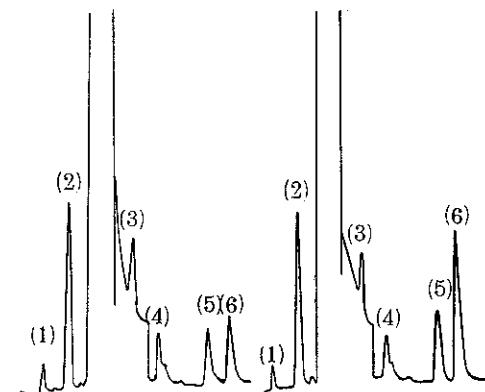
市販酒中にはカラム充填剤としてPEG 1,000を用いた場合エチルアルコールの他に6~7つのピークが検出されるが定量可能なものは第1表に示した成分であった。一般に試料No.5は全成分について他の製品に比べて含量が低い。この理由は明らかでないが、この製品が本県内の多くの工場でできた製品をブレンドしたものであることを考えるとこの辺に原因の一端があるかもしれない。今后検討の必要がある。これらの成分中では、イソープチルアルコールとイソーアミルアルコールの含量が大きく約7.3%から多いもので8.2%にも達している。エステル類としては、酢酸エチルだけが分別定量できた。試料No.3中には高いエステル含量が検出された。官能検査によれば、試料No.3は他の製品とは明らかな差が感じられた。この差とガスクロ分析の結果との関連性については特に検討しなかった。

更に試料No.1には官能検査で木香臭を感じたが、これとアセトアルデヒトとの関連についても明らかではなかった。このように各銘柄間には僅かではあるが官能検査では差が感じられたが、ガスク

ロマト分析の結果では、特異な成分の存在はこの実験では認められなかった。これらの点については今後も検討を重ねていくつもりである。第1表にはイソーアミルアルコール/イソープチルアルコールの値を併せて記した。吉沢<sup>(2)</sup>によればこの比はウィスキーでは1~2、しょうちゅうでは2~4と酒の種類によってそれぞれ或る範囲内にあることを述べているがイモ製しょうちゅうの場合におけるこの実験結果によってもこれに一致した結果を得た。

黒糖しょうちゅうにおいては1点だけについて調べたがやはりイソープチルアルコール、イソーアミルアルコールの含量は、全体の7.6%を占めたが、イソーアミルアルコール/イソープチルアルコールの値はイモ製にくらべて若干低くなっている。前述したようにイモ製しょうちゅうの場合にはストレートで飲むことは殆んどなく多くの人は“お湯割り”或いは水で薄めて燗をして飲んでいる。水で割れば当然アルコール濃度は低くなり、これが香りに質的な変化を与えるであろうことが考えられる。佐藤<sup>(8)</sup>等は、加水量と香気成分揮発量との関係についてHead space gas法により調べた。その中でウィスキー、泡盛、清酒においては加水により原酒の濃度が稀釀されたにもかかわらず稀釀液と平衡にあるHead space中の上立香成分量が増加することからエタノールの保香性を推定している。そこでイモ製しょうちゅうを7:3に加水し(アルコール濃度17.5%)た場合におけるHead space gas中の各成分の動向を調べた。その結果は第2表のようであった。加水した場合イソープチルアルコールのピークに隣接するピークの分離が原酒の場合より一層はっきりしてくる。(6, 7図)

第2表によれば、試料No.5を除いて加水することによりHead space gasを形成する各成分の濃度は加水前のそれぞれの成分の濃度にくら



第6図 低沸点香気成分のガスクロマトグラム 第7図 加水したときのガスクロマトグラム

- |     |             |     |                  |
|-----|-------------|-----|------------------|
| (1) | アセトアルデヒド    | (2) | 酢酸エチル            |
| (3) | n-プロピルアルコール | (4) | イソープチルアルコール      |
| (5) | イソアミルアルコール  | (6) | n-アミルアルコール(内部標準) |

第2表 加水した場合のガスクロ分析

試料 No.	アセト アルデ ヒド	酢酸	n-プロ ピルアル コール	イソ-ブ チルアル コール (B)	イソ-ア ミルアル コール (A)	A — B
				(B)	(A)	
1	11	30	53	151	333	2.2
2	19	41	51	143	382	2.7
3	8	33	35	105	284	2.7
4	12	28	36	128	314	2.5
5	11	35	43	139	304	2.2

(\* いずれも単位は ppm)

## 文 献

- (1) 蟹江松雄, 松村悦男, 蔵前照夫:発酵協, 23, 173 (1965)
- (2) 吉沢 淑:醸協, 60, 240 (1965)
- (3) 山田浩一, 福井靖彦:農化, 37, 53 (1963)
- (4) 柏原健二, 森 俊彦, 田口 保, 宮地 昇:発工, 42, 576 (1964)
- (5) 椎木 敏, 志垣邦雄, 西谷尚道, 鈴木昭紀:醸協, 66, 173 (1971)
- (6) 松村悦男, 蔵前照夫, 出来三男, 大林 晃, 蟹江松雄:醸協, 68, 699 (1973)
- (7) 吉沢 淑:醸協, 68, 59 (1973)
- (8) 佐藤 信, 講沼 誠, 高橋康次郎, 山田広光:醸協, 69, 784 (1974)

べていずれも低くなつた。即ちアセトアルデヒドおよび酢酸エチルでは加水前にくらべて約 50~60%, n-プロピルアルコールは 35~45%, イソープチルアルコール 60~70%, イソアミルアルコール 65~75%となり, アルコール分が 17.5%になるように加水したイモ製しょうちゅうの場合では上立香成分の増加は認められない。イソープチルアルコールに対するイソアミルアルコールの割合は加水前にくらべていずれも僅かに高くなる。

## ま と め

Head space-GLC法によりイモ製しょうちゅうの低沸点香気成分について調べた。その結果

(1) 成分的にはどの銘柄品も共通したものであった。(2) Head space gas 中においてもイソアミルアルコール/イソープチルアルコールの値は 2~3 を示し加水した場合においてもこの範囲内であった。(3) 加水してアルコール濃度を 17.5%にした場合の Head space gas 中の各成分の濃度はいずれも減少した。