

紫イモの色素を用いたリキュールの製造

食品工業部

1. はじめに

鹿児島県の基幹農作物である甘藷の利用拡大の目的で，“新種甘藷を原料とする新しい酒類の開発”に取り組んでまいりました。今回使用した新種甘藷は、肉質が紫色をしたアヤマラサキです（以後、紫イモという）。この紫色色素の正体はアントシアニンという色素で抗酸化能を有する物質です。赤ワインで脚光を浴びている成分です。

2. 色素抽出条件

色素の抽出効率はアルコール濃度20v/v%が最大で、濃度が高くなるにつれ抽出は悪くなり、20～35v/v%が適当でした。また、図1に示すように、色素の抽出はpHが低い程520nm（赤色）における吸光度が大きく、pHが高くなるに従って、最大吸収波長は長波長側に移動し赤色は消失することがわかりました。

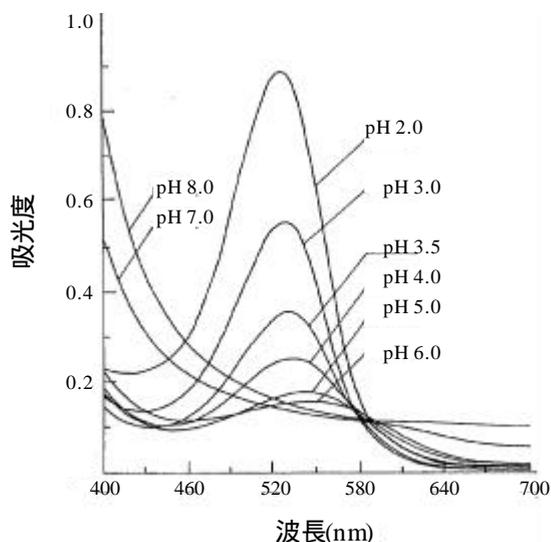


図1 抽出液pHの影響

3. 製造法

図2に示すように、まず原料甘藷を蒸煮又はばい焼します。このことで、生イモにはない蒸しイモ或は焼きイモの香ばしい香りが製品に移行し、豊かな風味に成ることがわかりました。これを破碎し、20～35v/v%のアルコールまたは焼酎を加え、有機酸を用いてpH4.0以下とし、紫イモ

に含まれる色素やエキス分を抽出します。その後ろ過し、残さと赤～赤紫色の浸出液に分けます。得られた残さは糖化酵素を加えて糖化液とします。一方、浸出液は商品イメージを予め設定して糖、有機酸および水を加えて調味します。この時、糖の代わりに糖化液を添加してもかまいません。なお、糖や有機酸の種類によっても風味が変化します。

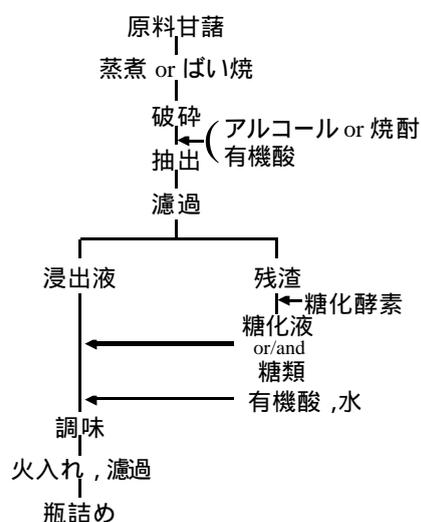


図2 リキュール製造法

混合割合は官能検査を行って決定します。表1に官能検査の成績が良好であった混合割合における成分組成の1例を示します。この様にして得られたリキュールは、美しい赤色を呈し、見た目も良く、焼きイモ或は蒸しイモの芳香を伴った口当りの良いリキュールができます。

表1 成分組成

成分	分析値
アルコール(%)	12.0
酸度(ml)	16.0
エキス	13.0
OD ⁵²⁶	1.62

4. おわりに

この研究成果は、現在県内の企業によって実用化に向けた研究が行われています。当センターでは更に多くの企業の方に利用していただく目的でここに紹介しました。関心をお持ちの方はどうぞお気軽にお問い合わせ下さい。