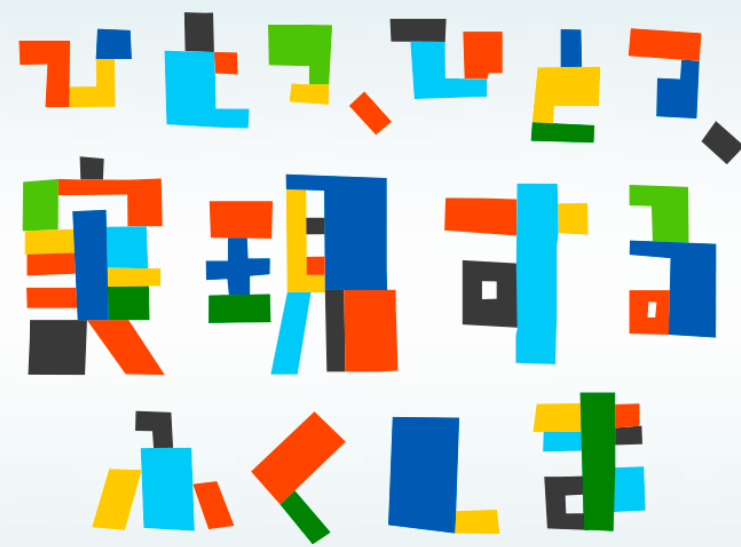




県産果実の特徴を 生かした果実酒製造

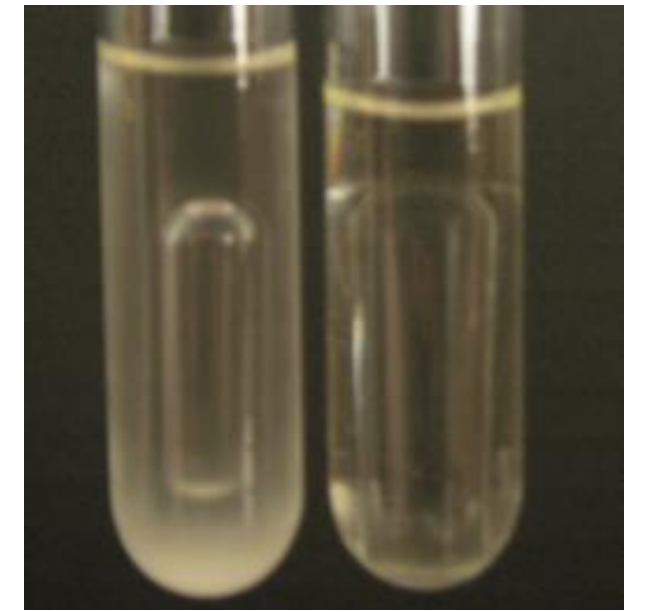
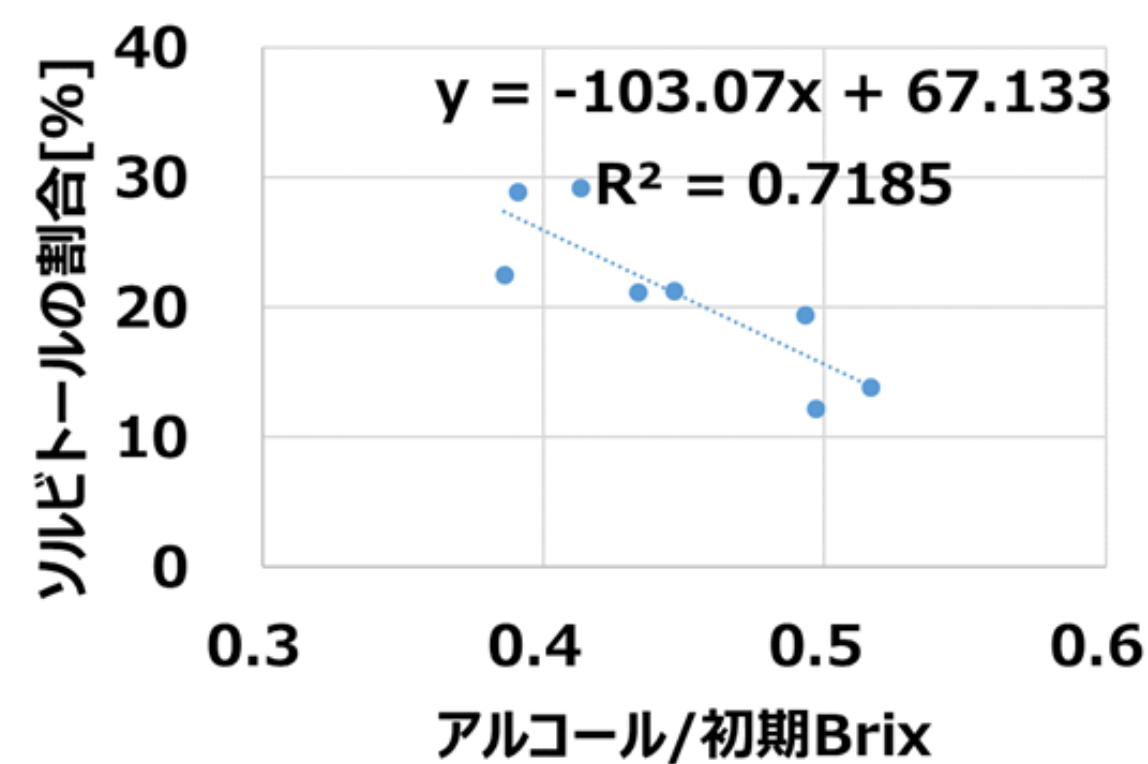
醸造・食品

研究期間：令和6年度

表1 ナシの糖組成

ナシ	糖組成[%]				ソルビトールの割合[%]	初期 brix[%]	アルコール[%]*	アルコール/初期 Brix
	フルクトース	ソルビトール	グルコース	スクロース				
幸水	3.8	3.4	1.5	3.1	28.8	11.0	4.3	0.39
豊水	4.1	2.6	1.2	4.5	21.2	15.0	6.7	0.45
二十世紀	3.4	1.4	1.0	4.1	13.8	12.0	6.2	0.52
涼豊	3.1	3.4	1.4	3.8	29.2	12.1	5.0	0.41
あきづき	2.9	2.2	0.6	5.5	19.4	15.0	7.4	0.49
甘太	4.7	1.7	0.6	7.0	12.2	15.5	7.7	0.50
ラフランス	9.0	3.5	2.3	1.8	21.2	16.6	7.2	0.43
王秋	5.0	2.4	1.8	1.5	22.5	11.4	4.4	0.39

*アルコールの値は各品種に用いた全酵母（市販ワイン酵母含む）の平均値



糖資化性試験
左：グルコース
右：ソルビトール

図1 ナシ果汁のソルビトールの割合と発酵

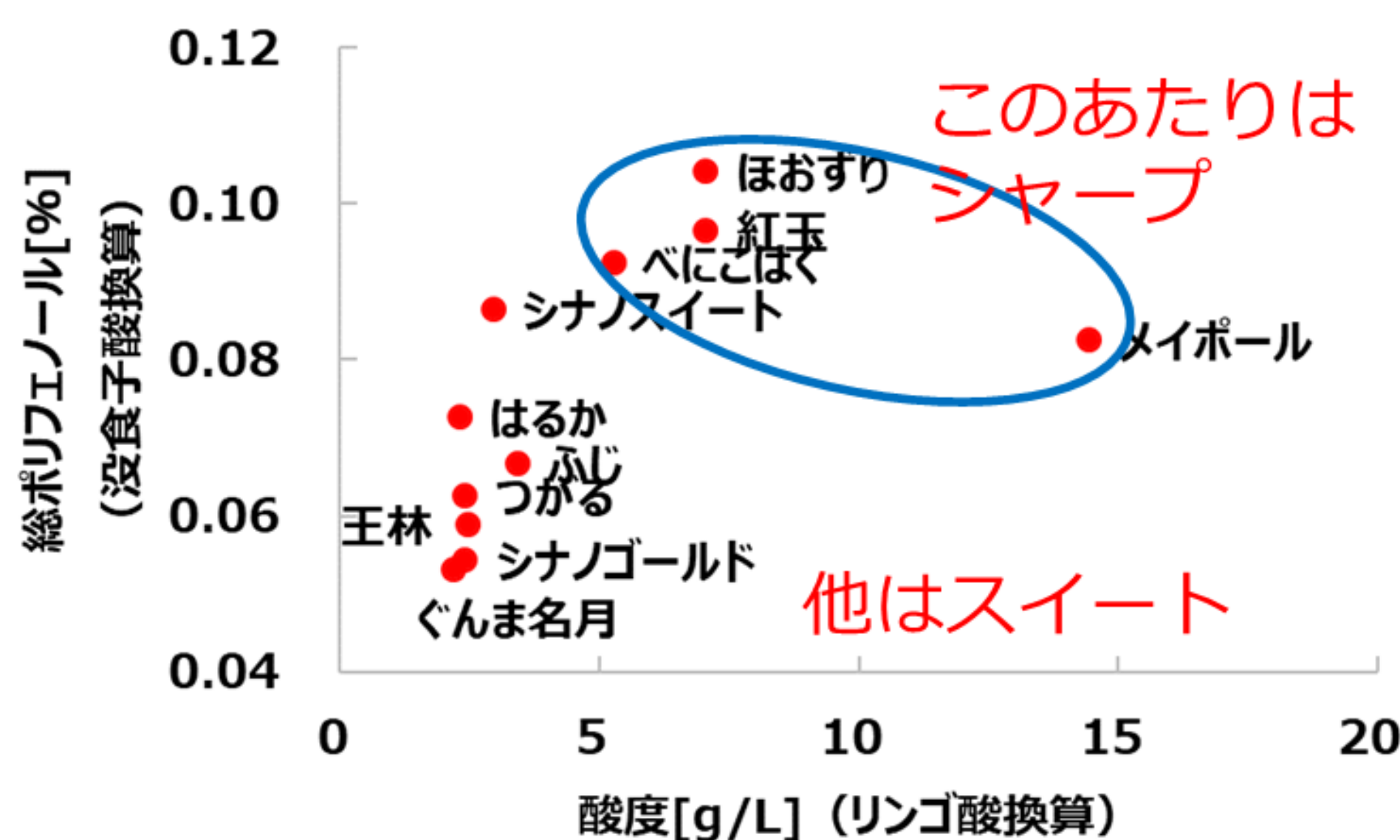


図2 リンゴ品種の酸味、苦味によるタイプ分け

○仕込直前(画像はメタカリ添加試験区)

加工	蒸し		冷凍		生
メタカリ添加	○	×	○	○	○
L*	76.98	87.03	92.26	92.26	91.38
a*	39.70	21.23	13.70	13.70	16.18
b*	10.57	6.53	4.83	4.83	4.62

○製成酒

加工	蒸し		冷凍		生	
酵母	52-5s-38	V1116	52-5s-38	V1116	52-5s-38	V1116
メタカリ添加	○	×	○	○	○	○
L*	87.66	88.16	95.51	95.40	92.91	94.23
a*	18.02	13.95	4.51	4.52	11.47	8.53
b*	7.80	10.83	6.94	7.29	6.44	6.41

図3 ベにこはく製成酒の色調

背景・目的

福島県は全国有数の果物王国です。生で食べるのはもちろんのこと、旬の時期以外にも果物を楽しめるようになれば更なる消費拡大が期待できます。福島県では近年ワイナリーの新規参入が増えていることから、果実の加工用途・生産拡大を目標に、県産果実の特徴を生かす果実酒製造法の開発に向けて試験を行いました。

研究内容

リンゴ・ナシを対象に、果実酒原料に求められる成分を把握するため、果実の酸度や苦味の指標となるポリフェノール量などの原料特性を評価しました。

福島県オリジナル品種のリンゴ「ベにこはく」は果皮が濃紅色で褐変が遅いという特徴があります。そこで、果皮の色調を生かす原料処理方法を調査しました。

結果・まとめ

ナシは非発酵性のソルビトールが多く、ナシ果実酒はソルビトールの甘さが特徴となることが分かりました。

酸味や苦味を指標に分類すると「ベにこはく」は酸味に特徴のある品種に分類されました。「ベにこはく」は原料処理により色素抽出効率が向上できたので、酸味と色調を生かした果実酒製造が期待できます。