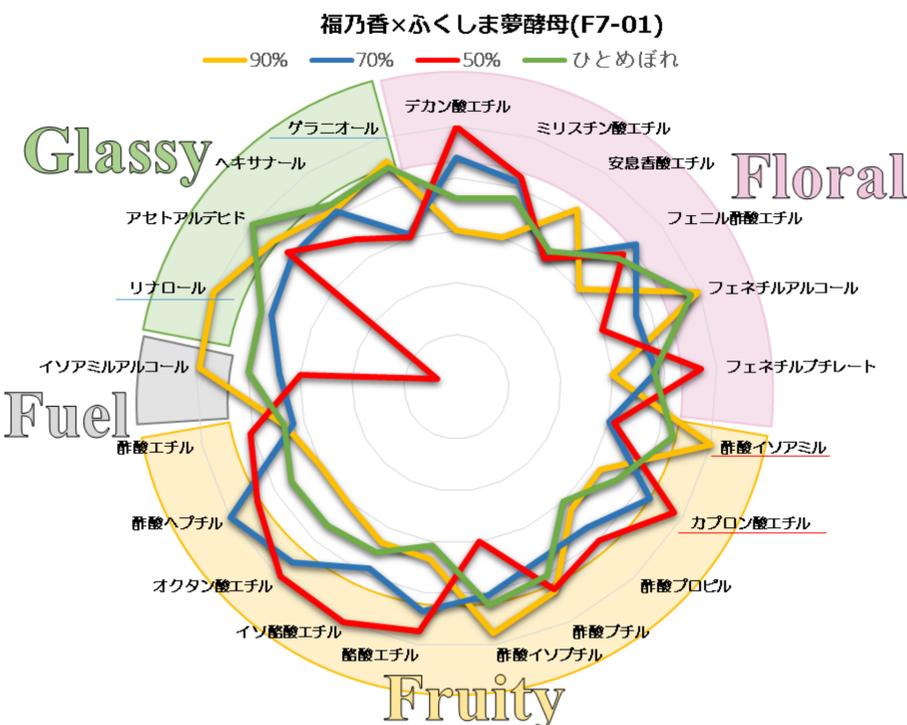


① 低精白米を用いた清酒製造技術の開発



③ ワイナリーで生じたワイン粕の機能成分調査

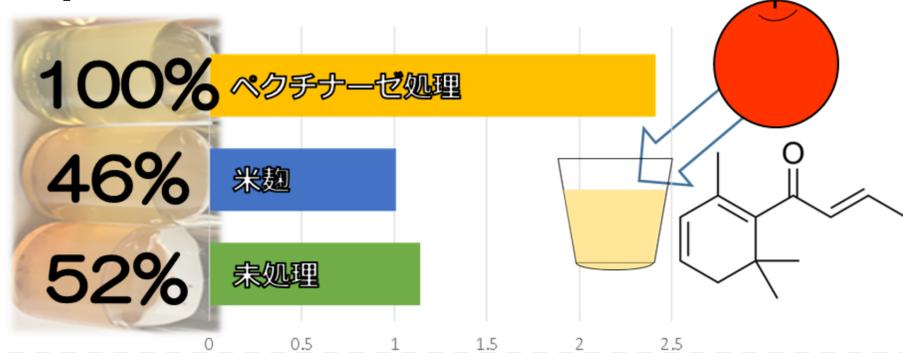
ブドウ品種	アントシアニン ^{※1} [mg/g DW]		総ポリフェノール ^{※2} [mg/g DW]		
	搾り粕	オリ	搾り粕	オリ	軸
ポートランド	n.d	n.d	6.7	9.7	56.7
ニューナイヤガラ	n.d	n.d	14.6	13.0	67.9
ナイヤガラ	n.d	n.d	6.9	15.0	40.1
ピノワール	0.2	0.3	7.3	21.4	44.4
ベリーアlicantA	0.2	0.8	10.9	12.3	-
シャルドネ	n.d	n.d	11.4	5.5	47.2
スチューベン	0.8	1.0	7.5	11.4	53.6
ヤマブドウ	1.6	-	7.2	-	15.9
マスカットベリーA	0.7	2.4	12.4	14.8	70.5

※1 シアロジジン-β-グルコシド換算

※2 没食子酸換算

ブドウ品種	アルコール [v/w %]		水分 [w/w %]		脂質 [% FW]
	搾り粕	オリ	搾り粕	オリ	
ポートランド	2.3	11.9	70.6	78.8	-
ニューナイヤガラ	2.2	11.4	66.8	79.0	2.9
ナイヤガラ	8.1	10.6	69.2	80.4	-
ピノワール	5.7	11.2	64.8	78.1	-
ベリーアlicantA	7.6	10.6	64.2	75.4	-
シャルドネ	8.3	10.2	65.2	73.9	-
スチューベン	5.2	10.3	71.1	75.8	-
ヤマブドウ	2.9	-	49.7	-	5.3
マスカットベリーA	8.1	10.7	61.7	78.5	3.1

② βダマセノンの果汁への回収率



背景・目的

福島県の多様で豊かな農産物に由来する未利用資源を活用し、新たな価値の創造と再利用技術の普及に貢献することを目的として技術開発及び分析・調査を実施しました。

研究内容

- ① 低精白米を用いた清酒製造技術の開発
- ② 果実搾汁残渣の香りポテンシャル試験 (βダマセノンの果汁への回収率)
- ③ ワイナリーで生じたワイン粕の機能成分調査

結果・まとめ

- ① 酢酸イソアミルの低減は見られませんが、カプロン酸エチルに関しては精米歩合に比例して低くなる傾向が見えました。
- ② β-ダマセノン配糖体はペクチナーゼ処理ではほぼ全量が果汁へ移行することが分かりました。
- ③ ワインもろみ搾り粕やオリ、軸にはアルコール、脂質、アントシアニン、ポリフェノールが含まれ、食品原料や色素、機能性成分を生かした活用の可能性があります。

担当科 福島県ハイテクプラザ
会津若松技術支援センター 醸造・食品科
松本大志 菊地伸広 中島奈津子
県産品加工支援センター
齋藤高典
TEL：0242-39-2977