

吟醸香を高生産する新規ビール酵母

【特許第7457987号 登録日：令和6年3月21日】

三重県工業研究所

発明の概略

三重県清酒酵母「MK3」から新規ビール醸造用三重県清酒酵母「BMK3」を開発し、清酒様の華やかな吟醸香を特徴とした、日本の独自性を有したビールの醸造が可能となりました。

県内ブルワリー協力のもと、海外のビール市場の開拓を狙った、輸出戦略用の日本オリジナルビールの開発・高品質化への貢献を目指します。

特許技術の特長

清酒酵母は、吟醸香（酢酸イソアミル、カプロン酸エチル）を多く生成するものの、ビールの主原料である麦汁を発酵する能力が低く、通常、ビール醸造には使用できません。そこで、三重県清酒酵母に遺伝子変異を誘発することで、麦汁の発酵能を強化したビール醸造用清酒酵母を開発しました。この酵母では、**ビール酵母と遜色ない発酵経過**を示すほか、通常のビール酵母では、ほとんど生成しない「**吟醸香**」も高生成します。さらに、醸造されたビールは「**吟醸香を特徴とし、甘みがありながらすっきりキレがいい**」という特徴的な酒質を示します。

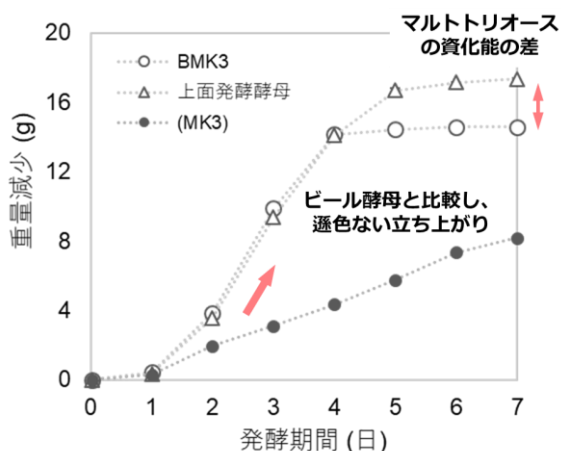


図 BMK3によるビール醸造発酵経過

表 BMK3によるビールの成分分析値

	外観エキス (% Plato)	pH (-)	苦味値 (IBU)	アルコール (%)	外観発酵度 (%)	酢酸イソアミル (ppm)	カプロン酸エチル (ppm)
試作ビール (麦汁)	5.7 (17.0)	4.46 (5.14)	38.34	6.00	66.5	2.3	6.7
対照ビール (麦汁)	2.7 (16.4)	4.47 (5.05)	63.80	7.30	83.5	n.d.	n.d.

「吟醸香」を特徴とした、日本独自のユニークな酒質を示す！

特許技術の用途先

県内外のブルワリーだけでなく、発酵関連企業すべてで利用可能です。

ご興味がありましたら、是非とも食と医薬品研究課までご連絡ください。

(商品化例)

