

山形県工業技術センターシーズ集（食品分野）
県産酒粕の特性調査

県産酒粕の各種分析を行ったところ、日本酒原料米の精米歩合が高い酒粕ほど、遊離アミノ酸濃度と有機酸濃度が高い傾向を示すことが分かりました。酒粕を使用した食品を検討する際、本研究データをご活用ください。

県内酒造メーカー製造の酒粕 37 点および市販の酒粕 1 点について、アルコール、遊離アミノ酸、有機酸を分析しました。分析の結果、酒粕のアルコール濃度は平均で約 10%(v/w)であることが分かりました。

遊離アミノ酸分析では、酒粕の種類により遊離アミノ酸含有量に大きな違いがあることが分かりました（図 1）。得られた結果について、酒造メーカーごとに原料米の精米歩合順に分類を行ったところ、精米歩合が高い酒粕ほど、遊離アミノ酸濃度が高い傾向を示しました（図 2、3）。これは、原料米のタンパク質含有量の違いによるものと推測しております。

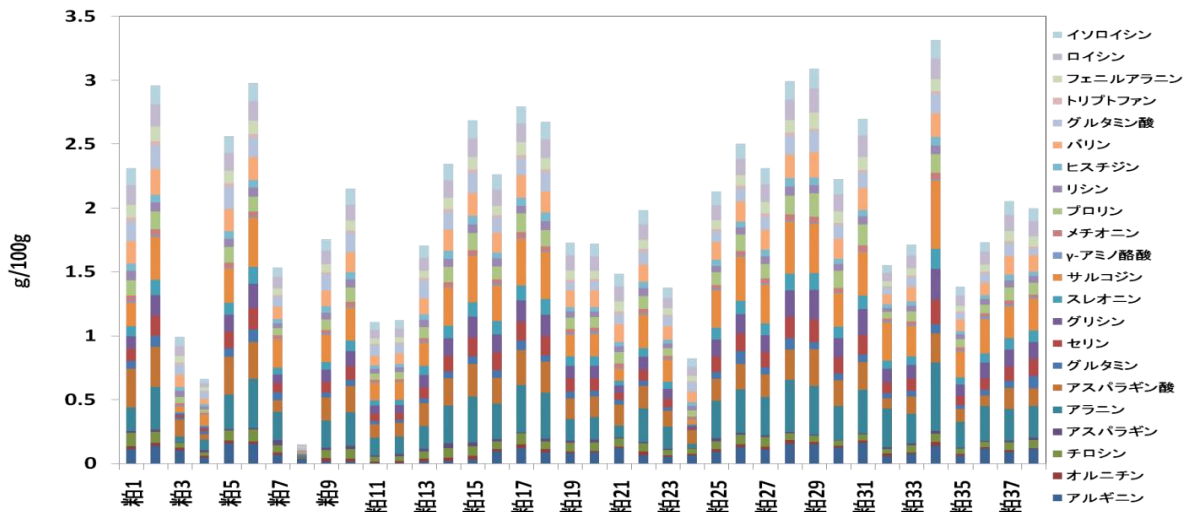


図 1 酒粕の遊離アミノ酸分析結果

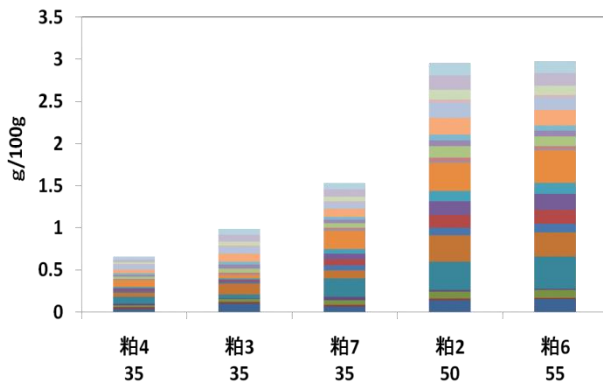


図 2 A 社酒粕の遊離アミノ酸分析結果
 (グラフ下部数値=精米歩合 (%))

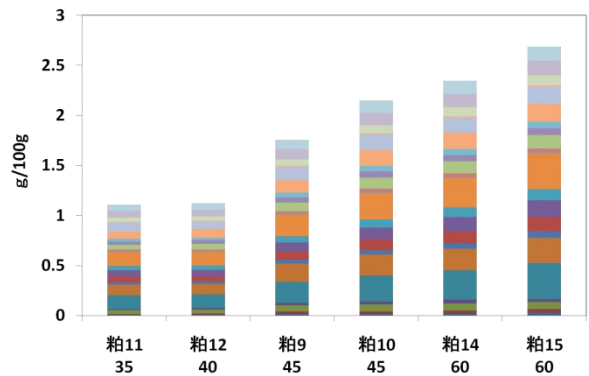


図 3 B 社酒粕の遊離アミノ酸分析結果
 (グラフ下部数値=精米歩合 (%))

有機酸分析では、酒粕の種類により有機酸含有量に大きな違いがあることが分かりました（図4）。得られた結果について、酒造メーカーごとに原料米の精米歩合順に分類を行ったところ、精米歩合が高い酒粕ほど、有機酸濃度が高い傾向を示しました（図5、6）。

酒粕を使用した食品開発を検討する際、本研究データをご活用頂ければと思います。

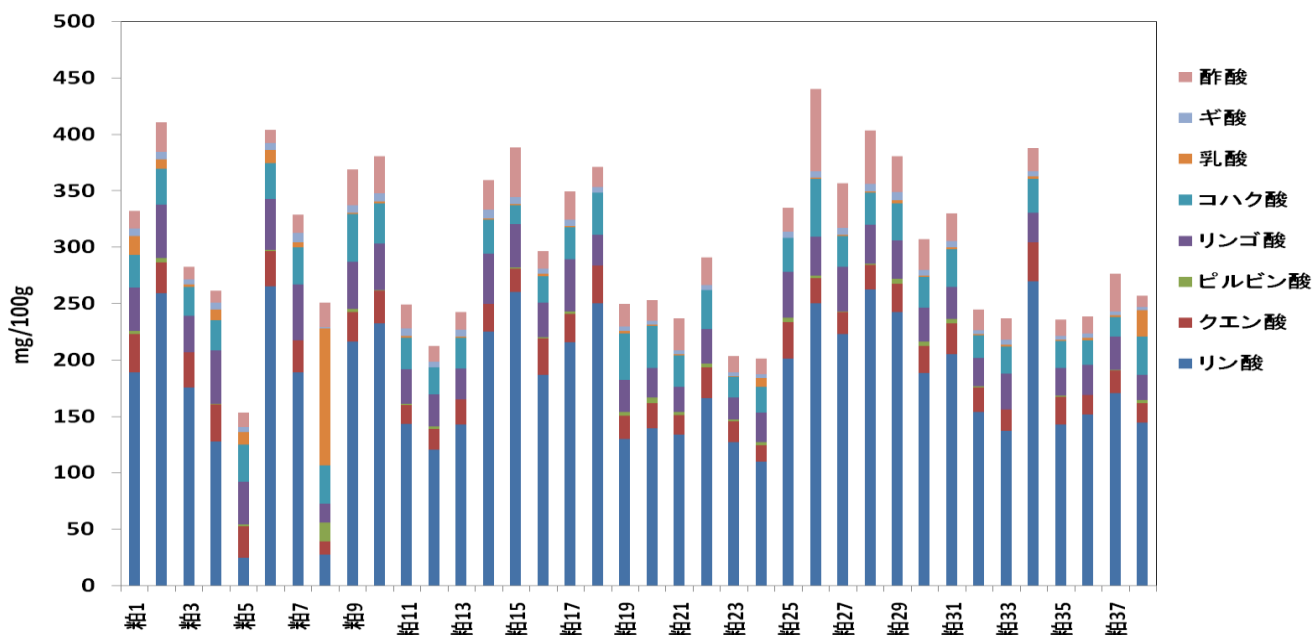


図4 酒粕の有機酸分析結果

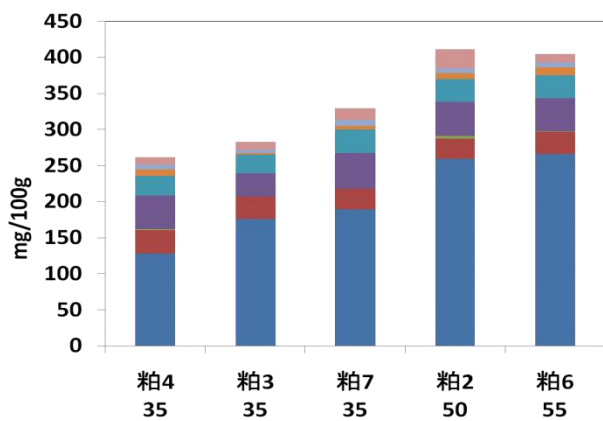


図5 A社酒粕の有機酸分析結果
(グラフ下部数値=精米歩合 (%))

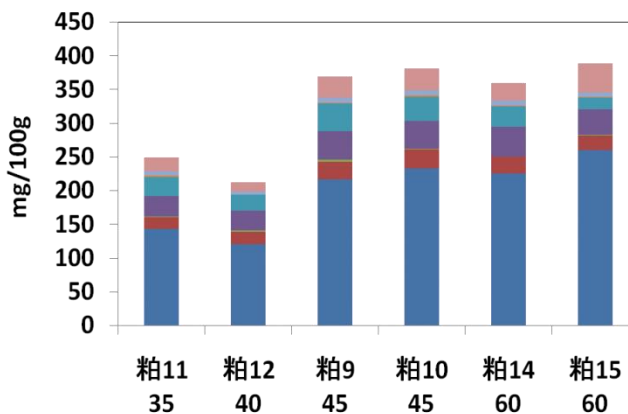


図6 B社酒粕の有機酸分析結果
(グラフ下部数値=精米歩合 (%))