

ウメ‘南高’果実の追熟条件が梅酒の香気成分および苦み成分に及ぼす影響

大江孝明^{1,2*}・櫻井直樹²・山崎哲弘³・奥井弥生⁴・石原紀恵³・岡室美絵子¹・細平正人¹

¹ 和歌山県果樹試験場うめ研究所 645-0021 和歌山県日高郡みなべ町東本庄

² 広島大学大学院生物圏科学研究科 739-8521 広島県東広島市鏡山

³ キリンビール株式会社生産本部技術開発部酒類技術開発センター

230-8628 神奈川県横浜市鶴見区

⁴ メルシャン株式会社生産SCM本部品質管理部 251-0057 神奈川県藤沢市城南

Effect of the Ripening Condition of Japanese Apricot (*Prunus mume*) ‘Nanko’ Fruit on the Aroma and Bitter Components of Its Processed Liqueur

Takaaki Oe^{1,2}, Naoki Sakurai², Tetsuhiro Yamasaki³, Yayoi Okui⁴, Norie Ishihara³,
Mieko Okamuro¹ and Masato Hosohira¹

¹ Laboratory of Japanese Apricot, Fruit tree Experiment Station, Wakayama Prefecture,
Higashihonjo, Minabe, Hidaka, Wakayama 645-0021

² Graduate School of Biosphere Sciences, Hiroshima University, Kagamiyama, Higashi-Hiroshima 739-8521

³ Kirin Brewery Company Limited, Brewing Technology Development Center, Technology Development
Department, Production Division, Tsurumi, Yokohama, Kanagawa 230-8628

⁴ Mercian Corporation, Quality Control Department, Production & SCM Headquarters,
Johnan, Fujisawa, Kanagawa 251-0057

摘 要

ウメ果実の追熟条件の違いが梅酒中の香気成分および苦み成分に及ぼす影響について調査した。におい嗅ぎ分析により、熟した果実を原料とした梅酒の芳香香気に関与する成分の一部が γ -デカラクトン、 δ -デカラクトン、酪酸エチル、酢酸ブチルであると判断された。これら芳香香気成分量は、より収穫を遅らせた果実を用いた方が多く、原料果実を20°Cで4日、30°Cで3日追熟すると高まった。梅酒の青っぽい香気に関与する成分と判断された安息香酸エチルは、20°Cでは5日以内、30°Cおよび35°Cでは3日以内の追熟により、収穫直後に漬けた場合と比べて同程度かそれ以下で推移した。また、苦みに関与するプルナシンおよびシュウ酸含量は20°Cで4日、30°Cで3日追熟すると減少した。以上のことから、原料果実の収穫時期や貯蔵条件により梅酒加工品の香気成分および苦み成分が大きく変わることが確認され、芳香香気を高め、青っぽい香気成分や苦み成分を抑えるためには、より熟した果実を収穫して、20°Cで4日もしくは30°Cで3日追熟させてから加工するのが良いと考えられた。