

## 白鶴オリジナル酵母を用いた清酒に 大豆タンパク臭および畜肉臭を抑制する効果を確認 ～日本調理科学会平成29年度大会にて発表～

白鶴酒造株式会社（本社：神戸市、社長：嘉納健二、資本金：4億9,500万円）は、白鶴オリジナル酵母を用いた清酒に食品の特有の臭いとして知られる大豆タンパク臭や畜肉臭を抑制する効果を確認しました。本研究成果は、日本調理科学会平成29年度大会（2017年8月31日～9月1日、お茶の水女子大学）にて「ファルネソール生産性酵母を用いた清酒による大豆タンパク臭およびオーギービーフ畜肉臭の抑制効果」というタイトルで発表予定です。

### 【研究背景】

大豆や牛肉を使った食品には、それぞれ、大豆タンパク臭や畜肉臭といった特有の臭いが生じることが知られています。こうした臭いを抑制する調理方法の1つとして生姜の利用が挙げられます。生姜に含まれるテルペンアルコールがこうした臭いを抑制すると考えられていますが、生姜には食材に独特の風味を付与する欠点があります。一方、清酒を料理に使用すると、素材の風味は損なわずに魚の生臭さなどの臭いを抑えることが知られていますが、大豆タンパク臭や畜肉臭を抑える効果は高くありませんでした。

### 【実験方法】

我々はファルネソールというテルペンアルコールの一種を生産する酵母の育種に成功し、特許を取得しています（特許第4236265号）。このファルネソール生産性酵母を用いて清酒を製造し、調理試験を実施しました。大豆タンパク臭は、ファルネソール酒を含有する水で水戻しした大豆タンパクをひき肉に練り込んだハンバーグ、畜肉臭は、ファルネソール酒を含んだ調味液で煮込んだオーギービーフ薄切り肉で評価しました。

### 【研究成果】

対照を水とし、生姜、一般清酒およびファルネソール酒の調理効果を比較したところ、ファルネソール酒は水、一般清酒よりも大豆タンパク臭と畜肉臭を抑制しました。一方、生姜はファルネソール酒と同等の抑制効果がありましたが、食品に生姜独特の風味も付与しました。これに対し、ファルネソール酒は食品に風味を付与せず臭いを抑制しました。

### 【今後の展望】

今後は大豆タンパク臭や畜肉臭を抑制する料理用の清酒として、商品化を目指します。

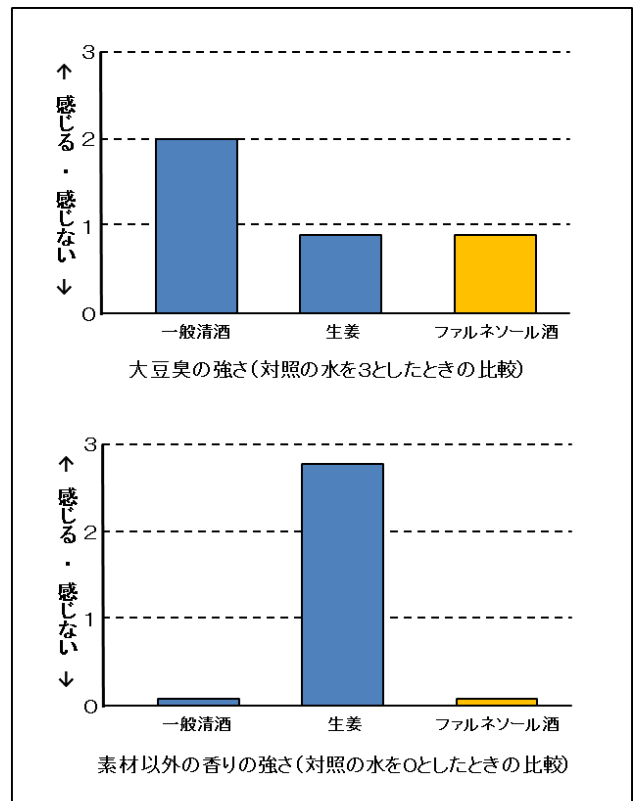


図. 大豆タンパク入りハンバーグの官能評価結果