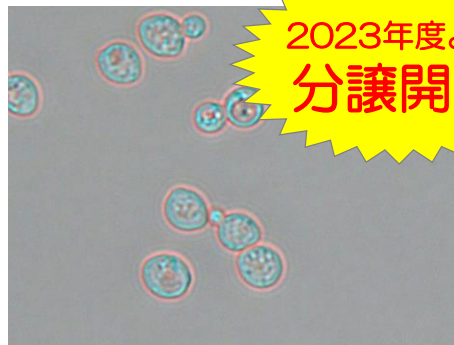


# じゃばら果汁から分離した「じゃばら由来酵母」の開発



じゃばら果汁

酵母の分離



2023年度より  
分譲開始

じゃばら由来酵母  
(*Saccharomyces cerevisiae*)



## 醸造試験の結果

◆ エタノール濃度 (v/v%) **グルコース、フルクトース、ショ糖は、資化性◎**

### 清酒製造試験

|       | じゃばら由来酵母 | K901 | K1801 |
|-------|----------|------|-------|
| エタノール | 14.7     | 15.8 | 16.4  |
| もろみ日数 | 21日      | 16日  | 20日   |

### 甘味果実酒製造試験

|       | じゃばら由来酵母 | W-3  | K1801 |
|-------|----------|------|-------|
| エタノール | 8.25     | 8.87 | 6.57  |

◆ 有機酸濃度 (mg/L) **発酵時の乳酸生産能が高い!!**

### 清酒製造試験

|       | じゃばら由来酵母 | K901 | K1801 |
|-------|----------|------|-------|
| 乳酸    | 475      | 400  | 342   |
| 酢酸    | 366      | 208  | 62    |
| クエン酸  | 118      | 104  | 88    |
| ピルビン酸 | 48       | 69   | 17    |
| リンゴ酸  | 186      | 359  | 330   |
| コハク酸  | 463      | 530  | 322   |

### 甘味果実酒製造試験

|      | じゃばら由来酵母 | W-3   | K1801 |
|------|----------|-------|-------|
| 乳酸   | 117      | 32    | 82    |
| 酢酸   | 31       | 12    | 21    |
| リンゴ酸 | 1170     | 995   | 1306  |
| コハク酸 | 782      | 898   | 644   |
| クエン酸 | 16336    | 15496 | 15284 |

#### ◎清酒製造試験

- ・総米200g小仕込み試験を実施
- ・重量減少が60gに達した時点で発酵終了
- ・遠心分離により酒粕を除去



#### ◎甘味果実酒製造試験

- ・剥皮果実を用いて調製したじゃばら果汁使用
- ・ショ糖を添加し、Brix20に調整
- ・10日間発酵



じゃばら由来酵母の特性や分譲に関するお問合せは、食品開発部 加工技術担当まで  
TEL : 073-477-1271