

道産りんご品種を活用したシードル製造技術

道産りんご品種を活用したシードル製造技術の確率と商品化に向けた検証
橋渡 携

- 道産りんご品種を使ったシードルは、酸味に特徴があることが判りました。
- 道産りんごの酸味を活かし、甘味と酸味のバランスを調整する方法を構築しました。
- 試験研究で得られた成果を集約し、シードル製造マニュアルを作成しました。

背景と目的

りんごの生産と消費は減少傾向にあり、需要拡大のための加工品開発が求められています。シードルはりんご100%の低アルコール飲料で、近年、生産量が増加しており、道産りんごの需要拡大に有望なりんご加工品と考えられます。

シードルの製造は、ワイン醸造技術を基に製造している場合が多く、シードルそのものの製造技術は研究事例が少ないため、品質の安定化や高品質化に必要な技術情報が求められています。

本研究では、道産りんご品種の特徴を活かしたシードル製造技術の開発に取り組みました。

成 果

(1) 道産りんごのシードルの特徴

道産りんご品種を使ったシードル試験醸造品は、道外や海外の市販品に比べて酸度が高い傾向でした(図1)。そこで、味の嗜好性を予測するモデルを構築し、道産りんごの酸味を活かした製品や酸味と甘味のバランスを調整することで、消費者の嗜好に合わせた多様な製品の製造を可能にしました(図2)。

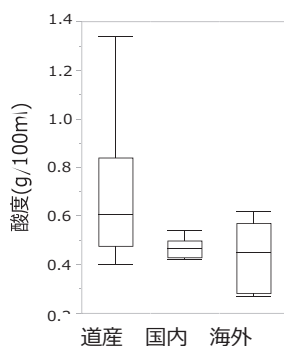


図1 産地の異なるシードルの酸度

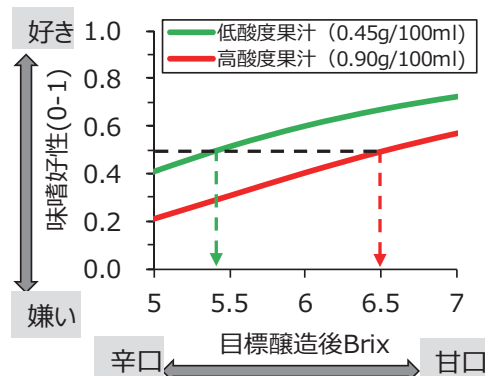


図2 甘味と酸味の調整モデル

(2) 品種と酵母が品質に与える影響

シードル製造に適した道産りんご品種6点、市販酵母5株を選定し、各組み合わせによるシードル試験醸造により製品の特徴を明らかにしました。りんご品種では、あかね、旭、紅玉の香りが好まれました(図3)。酵母はMT (UOA Maxi Thiol マウリ社) がりんご香、甘い香り、香りの好みのバランスが良かった(図4)

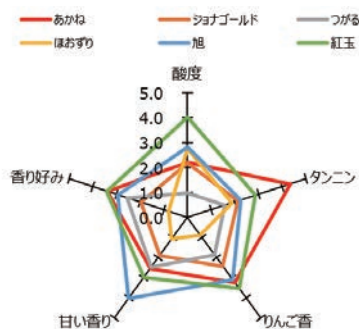


図3 りんご品種毎のシードルの特性

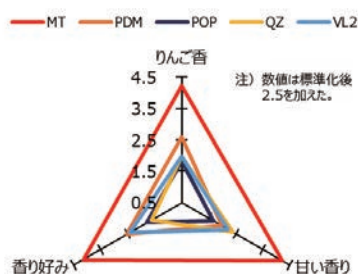


図4 各酵母株の香気成分特性

* 共同研究機関：道総研・中央農業試験場

* 研究協力機関：道産ワイン懇談会

令和3年 食品加工研究センター研究成果発表会 □頭発表

令和4年 日本醸造協会誌 117巻 3号

令和4年 FOOMA2022アカデミックプラザ □頭講演及びブース展示

令和4年 移動食品加工研究センターin函館 □頭発表

研究担当部

食品開発部 発酵食品グループ

011-387-4122