
におい嗅ぎ分析による麦焼酎の香気特徴の解明

(¹ サッポロホールディングス(株)、² サッポロビール(株))

○熊丸陽奈¹, 丸山一樹¹, 滝沢隆一², 金子 剛¹, 土屋陽一¹

【目的】単式蒸留焼酎である本格焼酎は、原料由来の独特な風味を持っており、業界では消費者嗜好にあった焼酎の開発、研究が進められてきた。中でも麦焼酎は、他原料と比較して癖のないすっきりした味わいが特徴といえる。本格麦焼酎「和ら麦」は、りんごやバナナを思わせるフルーティーな香りがある。本研究では、「和ら麦」の香りにおいて寄与度の高い成分を明らかにすることにより香気の特徴を解明することを目的とした。

【方法】「和ら麦」と市販の麦焼酎 2 種を以下の方法で分析した。

①Headspace Dilution Analysis (HDA) 法による分析: 試料を 20mL 容のガラスバイアルに入れて密栓し、平衡化後、そのヘッドスペースガスをガスタイトシリンジにて GC に導入し、試料を 2ⁿ 倍ずつ段階的に希釈することで各成分の FD ファクターを測定した。②Aroma Extract Dilution Analysis (AEDA) 法による分析: 焼酎にジクロロメタンを加え香気成分を抽出、濃縮して調製した。得られた香気濃縮物の香気寄与成分は AEDA 法および GC-MS にて明らかにした。

【結果】両方法において「和ら麦」は、他の市販焼酎よりも検出された成分数が多く、香りが複雑であった。HDA 法では、寄与度上位の複数成分が全ての焼酎で共通していた。「和ら麦」で最も寄与度の高い成分は、フルーティーな Ethyl isobutyrate と Ethyl butyrate であり、他の市販焼酎よりも寄与度が高かった。AEDA 法では、全ての焼酎で最も寄与度の高い成分が Phenethyl alcohol であった。しかし、「和ら麦」には寄与度の高いエステル類(フルーティー)と 4-ethyl guaiacol(甘い・薬品様)が存在した。両方法における寄与度の高い成分が「和ら麦」の香気形成に関与していることが示唆された。