

サケ)を接種して発酵させ、その発酵過程における成分の消長と苦味度の変化を測定すると共に苦味物質を分離検出した。別に苦味物質を化学合成し、その各種濃度における苦味度の比較試験を行って他苦味賦与物質の存在を推定し、その分離検出をも試みた。

3. その結果、酒中の苦味物質としては酵母のアミノ酸発酵生産物であるチロソール、トリプトフォールの苦味物質に帰因するばかりでなく、酵母の生産するペプチドにも苦味を有するものが認められ、これら苦味ペプチドとの総合味覚によるものと結論した。

A—17 酒中の苦味賦与物質とその生成に関する研究

山形県立米沢女短大 榎 光章

1. 酒の苦味に関してはもともと研究報文がなく、著者の研究によりリンゴ酒、清酒の苦味成分はチロソール、ブドウ酒の苦味成分はトリプトフォールと報告して来たのであるが、その後、酵母の発酵機構を追究していると、酒中の苦味物質は1種類だけでなく、他物質との共合作用によることが推測されその追跡調査を行なった。

2. 先ず培養基組成として炭水化物に蔗糖、窒素源に硫酸、尿素及びアミノ酸(チロシン、トリプトファン、フェニールアラニン)を使用し、清酒酵母(サッカロミセス・