

郡山女子大家政 ○金子憲太郎

目的 果実リキュールの味は原料果実により異なり味の良否は酸味、甘味、アルコールのほどよい調和によりさまるといわれている。演者は果実リキュールの呈味性に興味を持ち様々検討している。ここでは酸味と甘味に關して検討した結果を報告する。

方法 5年間密封貯蔵しておいたレモン酒、梅酒等15種とあらたに製造した砂糖添加、無添加のレモン酒、イチゴ酒等9種を分析試料とした。貯蔵果実リキュールの滴定酸度、pH、糖を分析し糖の動向が特異的なものは糖と有機酸の分別定量を行なった。あらたに製造した果実リキュールについては滴定酸度と糖を約1年間経時的に分析すると共に製造後約6ヶ月めに糖と有機酸を分別定量した。この場合糖はベルトラン法、滴定酸度は常法により分析した。糖と有機酸の分別定量は夫々シリカゲルカラムクロマトグラフィ、陰イオン交換カラムクロマトグラフィによった。

結果 イチゴ酒等の例外はあるが貯蔵果実リキュールの糖は殆どが還元糖でありフラクトースとグルコースのほぼ同量混合物であった。酸度は貯蔵前後でほとんど差がみられず分析した果実リキュールの有機酸組成はあらたに製造したものと比較しほとんど差がなかった。経時的分析の結果でも酸度の変化はみられぬが糖ではフラクトースとグルコースのほぼ同量混合物である還元糖の生成がみられた。又、還元糖の生成速度と酸度の間には必ずしも相関関係がみられなかった。以上の結果、果実リキュールは蔗糖のフラクトース、グルコースへの分解はみられるが分解後はきわめて安定であり、有機酸もほとんど分解しないと考えられる。