

梅酒熟成中の遊離アミノ酸含有量の変化

戸板女子短大 ○大島 さゆり 蟻川 トモ子 関口 暁子

<目的> 前報では漬け込み年数の異なる3種の梅酒を用いて遊離アミノ酸の変化を調べ、年数とともに組成割合がいくつかの傾向に変化していくことを認め報告した。今回は漬け込み日時の同じ梅酒を用い遊離アミノ酸が一年間どのように変化するかについて分析を行った。

<方法> 梅酒の製法は、青梅（群馬県産の白加賀）、35%焼酎、氷砂糖を使用した。配合割合は、梅：焼酎：氷砂糖を1：1.5：0.75で漬け込み（仕込）、常温で保存した。また仕込は同時期に行い今回はそれぞれをA～Fとした。仕込後A30日目・B90日目・C120日目・D210日目・E280日目・F360日目に測定を行った。遊離アミノ酸の測定は、アミノアナライザーを用いて行った。

<結果> 遊離アミノ酸18種類中、A～FすべてASNが全体の約65%であった。次いでG-ABA, ASP, SER, ALA, VALが約3～6%であり、その他の成分は微量であった。四訂成分表の生果の梅に含まれている遊離アミノ酸と今回の梅酒の遊離アミノ酸（ASPとASNを合計しASPとした）とを比較すると、成分表のパターンとほぼ一致していた。いずれもASPが最も多く含まれ、その他の成分は微量であった。

全遊離アミノ酸濃度は、漬け込んでから梅の実中のアミノ酸が溶出し始めるため徐々にその量は増し、120日目が最も多く、その後多少の増減があった。これは熟成中溶液と梅の実との間でアミノ酸の出入があることから多少の増減がみられるが、これは前報での糖の出入と同じであると考えられる。