

A-94 清酒用酵母の分離選択とその諸性質について

新鴻大教育 大塚一止 ○高橋秀子 武 恒子

目的 各試料より酵母を分離し、その分離菌をモデルもろみに仕込み、香りや味等を試験し、優良清酒酵母として6株を選択した。この6株と清酒用に使用している既知酵母8株を加え、計14株の諸性質、特にアルコール耐性について比較検討した。

方法 酵母の分離：酒母、清酒もろみおよび各種果実類の各試料より、こうじ汁寒天で常法により分離した。酵母の選択：こうじ汁およびモデルもろみに分離酵母を培養し、培養液の味、香りおよびその他の諸性質を主として官能検査によって試験選択した。諸性質の試験：TTC発色、ビタミンB群要求性、酢酸エチル培地での生育性、生育温度試験、部分的嫌気条件下での生育試験、アルコール耐性試験等を行なった。アルコール耐性試験は、一定濃度のこうじ汁に一定濃度のアルコールを添加した培地での生育度および糖消費度で判定した。

結果 246株中より6株(Y26, Y38, Y53, Y96, Y98, Y100)を優良酵母として選択し、ついで清酒酵母8株を加え14株の生理的諸性質を試験した結果、Y26, Y38, Y53はR(-), Y96はR(+), Y98はP(+), Y100はP(-)であり、Y26, Y38, Y53の3株は、協会7号酵母と推定された。また14株のアルコール耐性試験を行なった結果、各菌株間で差異が認められた。