

〔目的〕黄金色に熟したカリンの果実は、固く渋く、食用には適さないが特有の香気と酸味はリキュール材料としては適する。香気、酸味に加え、渋みを程よく呈するリキュールを作ることを目的とし、条件を変えて、カリンのリキュール(これからは便宜上カリン酒と呼称する)を調整し、化学的分析を試みた。

〔方法〕試料の調整;カリンの果実は入手後放置し、表皮に油状物質がにじみ出るまで放置したものを使用する。カリン1kg(1cmに輪切り)、ホワイトリカー1.8kg、シヨ糖(グラニュー糖)200gの割り合いで混合する。カリンは比較のため ①生カリン、②干しカリン、③ブランディングカリンの三種類を用いた。調整後は、常温、60℃の二種類の温度条件で、シヨ糖の転化率、アミノ酸濃度(ニンヒドリン比色法)、タンニン濃度(酒石酸鉄比色法)、酸濃度及び可視光吸収スペクトルなどについて、経時変化を比較検討した。

〔結果〕糖の転化は、常温貯蔵では、生カリンと干しカリンは、30日までに100%転化した。ブランディングカリンでは、10%の転化であった。又60℃では、加熱中は糖の転化は進行するが、加熱中止後は殆んど進行しない。アミノ酸濃度、タンニン濃度は、常温貯蔵では、経時変化は殆んど見られないが、加熱した試料では、変動が激しく、可視光吸収スペクトルでは、450nm付近に吸収極大が現われ、加熱時間とともに吸光度は大きくなる。この吸収極大に寄与する物質についても検討した。常温に比べて、加熱した試料は渋みが強い傾向にあり、特に8時間以上加熱したものについては顕著である。