

梅酒熟成中の糖の変化

戸板女子短大 ○大島 さゆり 蟻川 トモ子 木村 真由美

〈目的〉 前報にて梅酒熟成中のシュクロースがグルコースとフラクトースに転化し、調製後200日目ではほぼ完了し、その間に全糖濃度（フラクトースとグルコースの合計量）は一定ではなく、中間時に減少し、またその後増加することが見いだされた。今回はこの現象をあきらかにする目的で再度実験を行った。なお梅の実の経時的観察を行い、また色の変化についての測定を加えた。

〈方法〉 試料は、青梅：焼酎：氷砂糖を1:1.5:0.75の割合で調製し、常温保持したものである。糖の転化については、高速液体クロマトグラフィーを用いて、一年間毎日分析を行った。なお色の変化については、光電分光光度計を用いて測定した。

〈結果〉 前報同様に調製直後の氷砂糖は沈んでいたが9日で消失し、シュクロースがグルコースとフラクトースに4日目から転化しはじめ以後増加した。それに反してシュクロースは減少し、42日目で3種の糖がほぼ同量となり、約200日でシュクロースは完全に消失した。今回の実験により全糖濃度の増減が明確になり、10日～25日位の間が最も高く、28.0%～30.0%(w/v)であった。その後低くなり再び全糖濃度は高く、26.0%～28.0%(w/v)となった。梅の実の浮き沈みの状態は、調製後20日まではすべて浮いていたが、30日位には1/2の梅が沈み、全部の梅が沈んだのは65日であった。色は430nmを用いて測定し、はじめは0.024であったが、360日目で0.265と日数の経過とともに濃くなった。