

梅酒熟成中の香気成分の変化

戸板女子短大 ○蟻川 トモ子 大島 さゆり 木村 真由美
曾田香料(株) 食品研究部 高垣 仁志

〈目的〉 梅酒保存中に風味や香りの変化が起こることは周知の通りである。このような変化は、熟成によって起こるもので、年数が経つと、色が着いたりこくが出ると一般に云われているが、うまみや香りについてはあまり報告がみられない。そこで今回は香りに着目し5年目、2年目および1年目と漬け込み年数の異なる3種の梅酒について香気成分の分析を行い成分の比較をした。

〈試料および成分分析〉 梅酒の製法は、群馬産の白加賀(青梅)、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。梅酒1Kgを減圧水蒸気蒸留-エーテル抽出およびヘッドスペース法により揮発性成分を捕集し、GCおよびGC/MSにより分析した。

〈結果〉 3種の梅酒の減圧水蒸気蒸留アロマおよびヘッドスペース分析より53種類の香気成分を確認した。エステル類が26種、アルコール類が10種、アルデヒド類が6種、遊離脂肪酸類が5種、アセタール類が3種、その他3種類であった。梅の特徴成分のベンズアルデヒドが3種とも最も高い含有率で、1年目で全香気成分中70%以上を占めているが、年数が経つほど減少し5年目では36%であった。逆に熟成が進むにつれてエチルエステル類、遊離脂肪酸類、エタノールを除いたアルコール類、アルデヒド類およびアセタール類は全体にその成分数および含有量は増加の傾向にあった。香りの変化では、年数の浅いうちはシャープで軽いフルーティさが優位だったのに対し、年数の経過に伴って粘性のある甘さ、ハネー様臭、醸造様臭などコク味のある香調に推移した。