

ビールの泡発生とビアカップの内面構造との関係について

○大谷貴美子*、尾崎彩子*、南出隆久*、高井隆三**、高畑宏亮**、
中島孝** (*京都府大, **滋賀工技総センター)

(目的) 泡の無いビールはビールでは無いと言われるように、ビールの美味しさに泡は不可欠の要因である。従ってビールの泡発生と成分との関係については数多くの報告が成されている。しかしながら、我々が実際にビールを飲む際のビアカップと泡の発生等に関しては、ほとんど研究は成されていない。そこで本研究では先¹⁾に引き続き、主として陶器の器に焦点を当て、カップ内面の粘土粒子の大きさ等との関連について検討を行い若干の知見を得たので報告する。

(方法) ビアカップとして、新特漉し土を用いて作ったカップの内面を粒度の異なる(粒子径 5 ~ 20 μ m) ロット土を用いて内化粧した5種類のカップ(素焼き)、および 80 メッシュ(砂径 32 μ m) の砂で内面にスリをつけたガラス製のカップを用いた。ビールは機械的かき混ぜによる泡の発生を少なくするためサーバーを用い、斜め 45° に傾けたカップの壁面にビールを添わせるように注入した。そして、泡立ち、泡持ちなどを測定した。

(結果) ビールの美味しさには適度な泡の発生が必要である。また、ヘッドとして形成される白い泡は CO₂ の逃げるのを防ぐ働きもある。さらに泡持ちは泡の発生と泡の消失の動的バランスの上に成り立っており、一元的に分析することは非常に難しい。本研究から、陶器でもガラスの器との中間的性格を持つ器、つまり内側に薄く水薬のかかったものが良いことが示唆された。

1) 尾崎ら：日本調理科学会平成 11 年度大会