

# 適切な貯蔵温度で清酒の品質劣化を防止

## 貯蔵温度が清酒の味と香りに与える影響の解明

### アピールポイント

- ✓ 適切な貯蔵温度により清酒の品質の保持と向上を図ります



### 技術の特徴

- 貯蔵温度ごとの香味成分の変化を解析
- 清酒25製品の貯蔵時のデータを保有

### 企業へのご提案

- おいしいお酒の開発をお手伝いします
- 効果的な貯蔵温度の検討
  - 貯蔵設備の開発・導入
  - 熟成酒等の新製品開発

### 技術の概要

清酒の品質の安定・向上および製品の多様化を図る目的で、都内酒造場製造の生酒・火入れ酒（2020・2021 酒造年度 計25製品）について、-5℃・10℃・25℃にて6か月・9か月間貯蔵し、各種成分を分析しました。

#### 生酒・火入れ酒

#### 計 25製品

2020 酒造年度 13製品

2021 酒造年度 12製品

純米大吟醸・純米・普通酒等

#### 貯蔵温度 -5℃・10℃・25℃



0か月

6か月

(27週)

9か月

(40週)

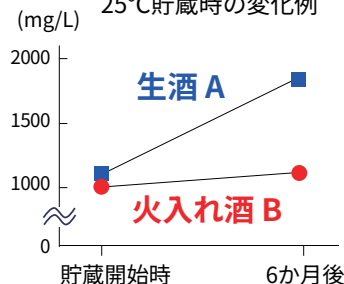
遮光、静置、未開栓

### 結果

- 生酒は -5℃ 貯蔵時に、火入れ酒は -5℃・10℃ 貯蔵時に、香味成分の変化が小さいことが明らかとなりました。
- 10℃・25℃ 貯蔵時の変化は、成分と清酒の種類により異なりました。
 

[アミノ酸・グルコース]	生酒 変化大、火入れ酒 変化小
[有機酸]	乳酸菌が生残した生酒 変化大
[香気成分]	生酒・火入れ酒 香気成分に依存

生酒と火入れ酒の  
アミノ酸量の  
25℃貯蔵時の変化例



#### 【関連資料】

佐藤ら，日本農芸化学会大会講演要旨集（2023）

地域技術支援部  
食品技術センター  
佐藤 万里