

果実酢の製造に関する研究

野田啓良・中道謹一・多田正敏

数種の果実を用いて果実酢を試作し、試作品の一般成分、無機成分について調査した。また、アルコール含量の簡易測定法の検討およびカキ果実より分離した酢酸菌の性質を調査した。

1. アルコール4%、酢酸2%の条件下で生育する酢酸菌は4株であった。分離した菌のアルコール耐性は最高8%であったが、アルコール6%以上になると酢酸の生成は抑制された。

2. アルコール発酵中の屈折計示度の変化よりアルコール含量の近似値を算出する方法を検討し、次式によりアルコール含量が推定できることが明かとなった。

アルコール含量(W/V%)=K×(発酵開始時の屈折計示度-測定時の屈折計示度)

K:係数(カキ:0.68, ナシ:0.64, キウイ:0.53, ブドウ:0.59)

3. 試作果実酢の一般成分は原料果実による違いはあるものの大きな違いはなかった。無機成分はカリウムが多く、原料果実のカリウムのほとんどが果実酢へ移行していた。