

# 玄米を用いた新清酒製造法の開発研究

## 1. 目的

環境保全と省資源に配慮し、米糠排出の少ない玄米を用いた香味の良い清酒製造法の開発を行い、清酒の多様化を図る。

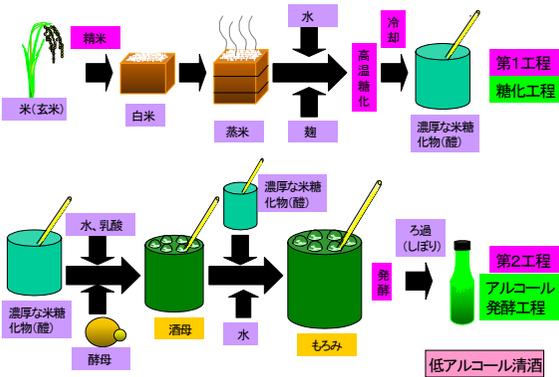
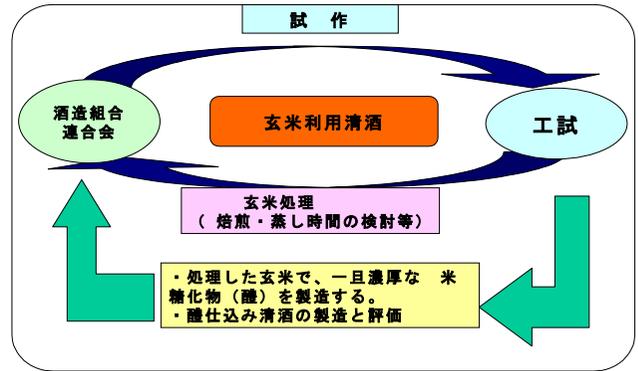


図 濃厚な米糖化物(醴)を用いる清酒の製造法



写真1 試作した焙煎装置の外観

## 2. 内容



## 3. 結果

- 1) 玄米の焙煎処理による清酒の香味改善を目的に、焙煎装置の試作・開発を行った。
- 2) 常圧下での長時間蒸しにより、官能的に玄米臭の低減が認められた。

## 今後の予定

玄米清酒の香味改善を目的に

玄米臭の除去

玄米処理の検討

- 1) 焙煎・・・焙煎装置による焙煎実験
- 2) 燻蒸・・・燻蒸装置の試作

処理玄米を用いて香味の良い清酒の製造方法を検討