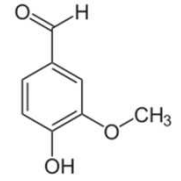


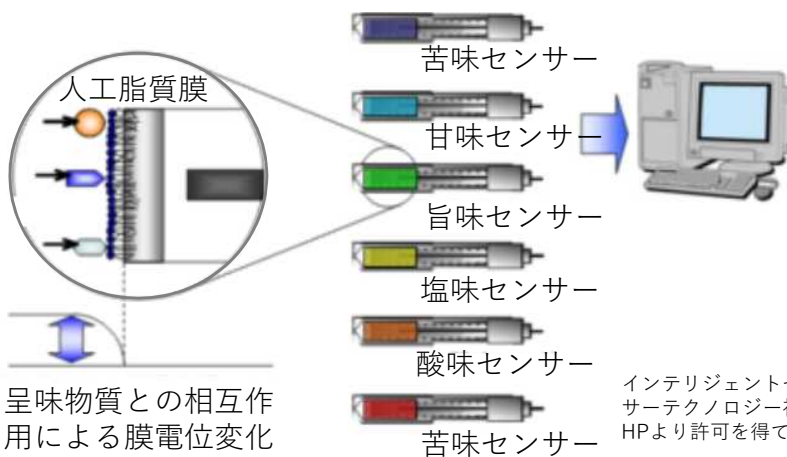
# 泡盛は熟成で味も変わる

## 味覚センサーにおける新酒古酒の応答反応の違い

泡盛は、中国や東南アジアとの交易を通して、琉球で製造され始めた酒で、約**600年**の歴史を有しています。泡盛の特徴として熟成を貴ぶことがあげられます。蒸留後3年以上経過した酒を古酒（コース）とよび、新酒と比較して芳醇な香りを呈するとされており、その成分の一つがバニリンであることが示唆されています。

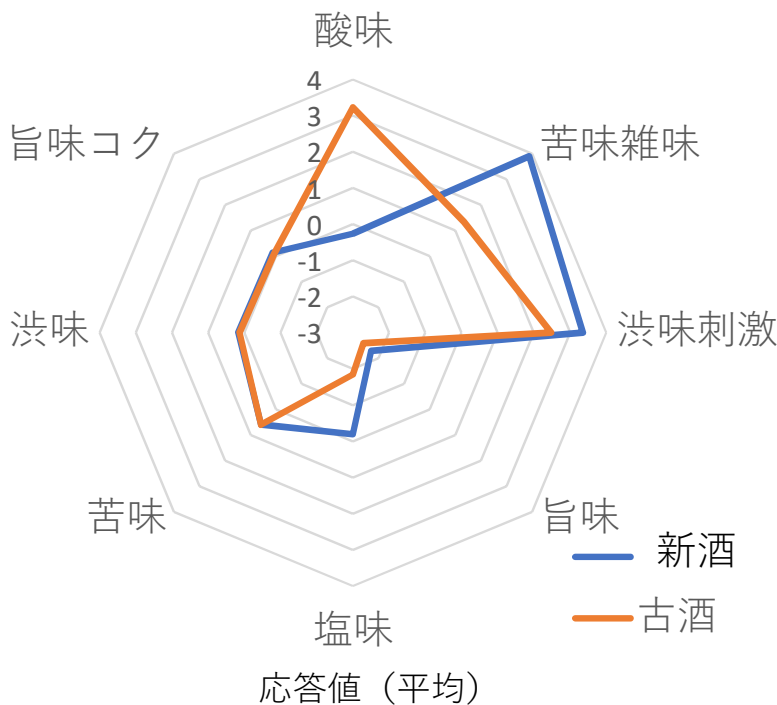


Vanillin



日本酒などの醸造酒は、アミノ酸や糖類を多く含むため、香りと共に味も風味の重要な要素です。一方、泡盛などの単式蒸留酒は、風味の形成には香りが多く寄与することから、味についての検討はあまり実施されてきませんでした。

近年、呈味物質と人工脂質膜の反応を解析し模擬的な味覚として評価できる装置が普及してきました。この装置を用いて鑑評会に出品された泡盛の新酒と古酒の応答反応の違いを検討しました。



古酒は新酒と比較して酸味の増加、苦味雑味、渋味刺激、塩味の減少が認められました。また、新酒と古酒の判別分析を行ったところ、判別的中率**80%**という結果が得られました。

今回の試験により、蒸留酒でも熟成により味が変化することが認められました。現在、どのような呈味成分が、人工脂質膜と反応するのかを検討しています。