サトウキビ酢の品質向上に関する研究と技術支援

概要

工業技術センターではサトウキビを原料として製造されるサトウキビ酢に対して技術支援を行ってきました。その技術支援事例をご紹介するとともに，サトウキビ酢製造時の品質向上に関する研究を実施しましたので併せてご紹介します。

■サトウキビ酢製造企業への技術支援

工業技術センターでは，サトウキビ酢の製造について仕込み方法から，熟成期間中の管理方法，製品出荷までの一連の工程について技術指導・相談等を通して支援を行っています。

（相談・指導事例）

① サトウキビ酢製造方法について
② 熟成期の酸度低下について
③ 濾過後のオリの発生について

上記のような事例を通してサトウキビ酢製造の新規参入や安定製造を支援しています。

写真1 サトウキビ酢製品

図1 工業技術センターが支援した主なサトウキビ酢製造企業

■サトウキビ酢の品質向上に関する研究

サトウキビ酢の濾過性を悪くする濁り物質を回収・分析した結果以下のことが分かりました。

- 濁り成分はα-1,6グルコシド結合を主体とするデキストランでした。（写真2，3）
- サトウキビ搾汁液から単離した乳酸菌（*Lactobacillus nagelii*）がショ糖を原料にデキストランを産生していることが分かりました。（図2）
- デキストランを産生する乳酸菌はサトウキビ搾汁液で増殖しやすいため，搾汁後すぐに仕込むことが必要です。

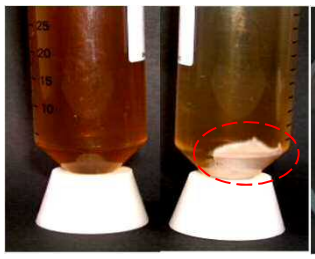

写真2 濁り物質の回収

写真3 デキストラン

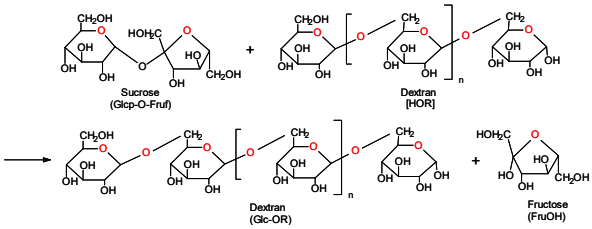

図2 ショ糖からデキストランの産生

いちおし

サトウキビ酢製造に関する研究開発や技術指導などを通して，サトウキビ酢の安定的な製造を支援しています。

キーワード

サトウキビ，サトウキビ酢
乳酸菌，デキストラン
酢製造