

平成28年4月4日

記者発表

梅酒の酸味料添加判別法を開発

県では、うめ・糖類・酒類のみを原料とした「本格梅酒」について、表示に関する業界自主基準(下記参照)が制定されたことや、酸味料を添加した梅酒に比べて機能性成分(ポリフェノールやカリウム)量が多い傾向であることを積極的にPRしています。

今回、消費者が安心して本格梅酒を選択できるよう自主基準に適合しないものの流通を防ぐために、(独)酒類総合研究所(東広島市)との共同研究により、炭素や水素による**梅酒の酸味料添加判別法を開発**し、平成28年1月に**特許出願**(特願2016-013014)しました。

今後は、市町や関係団体と連携して、今回開発した技術を周知徹底することにより、本格梅酒の拡大をすすめ、青うめの需要拡大と和歌山の梅酒の販売促進に努めます。

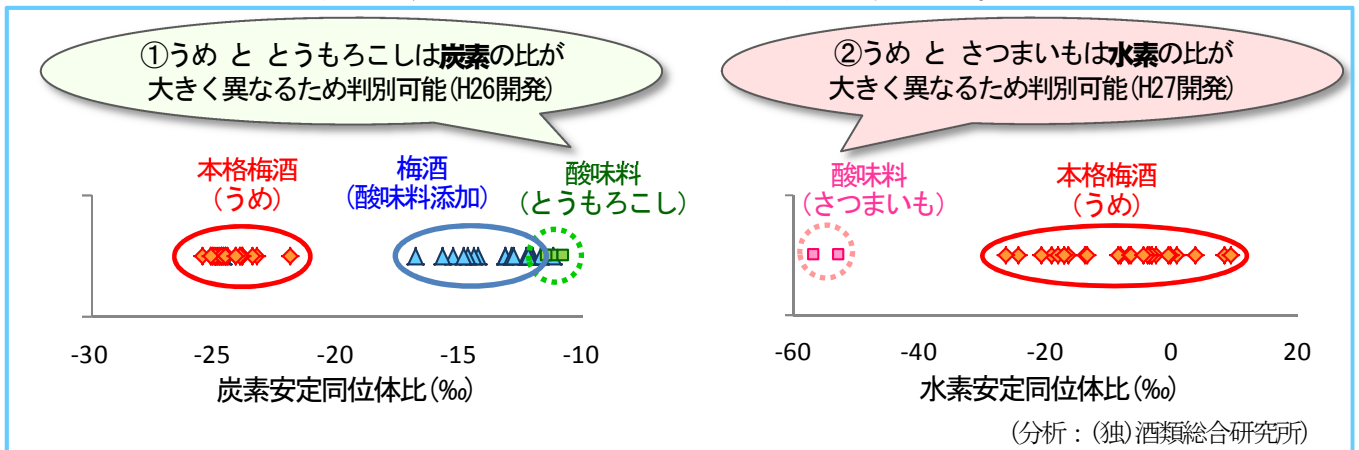
○判別法の概要

2種類の酸味料が流通

- ①とうもろこしが原料(梅酒に添加)
- ②さつまいもが原料

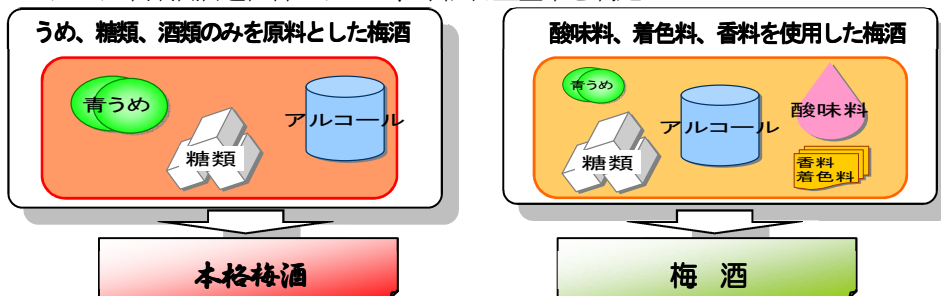
水素や炭素には重さの異なる安定同位体(^1H と ^2H 、 ^{12}C と ^{13}C)が存在し、この比が植物や栽培地により異なることを利用して判別

○本格梅酒及び梅酒(酸味料添加)に含まれるクエン酸の安定同位体比



<参考>

・平成27年1月23日に日本洋酒酒造組合において、下記自主基準を制定



- ・県と(独)酒類総合研究所とで、平成26～27年度に酸味料添加判別法の共同研究を実施
- ・本格梅酒は梅酒に比べて、ポリフェノール(抗酸化作用)やカリウム(血圧の上昇を抑える)が多い傾向と判明(平成27年4月30日記者発表)

問い合わせ先

和歌山県農林水産部農業生産局果樹園芸課
果樹班 中尾、大江
TEL:073-441-2902 (内線:2910)