

Abstract

AROMA RESEARCH No.56 (vol.14/No.4)

酒類における香りへの取り組み：過去・現在・未来

蛸井 潔

〈要旨〉

我々はビールやワイン等の酒類に含まれるさまざまな香気成分に対して分析化学、酵素化学、香味化学、感性工学等の手法を用いた研究を行なってきた。本報では、ラジカルによるビールの香味の老化メカニズムの解明、及び老化に関する仕込工程中の酵素的脂質酸化メカニズムの解明と、それらの知見を元にしたリポキシゲナーゼ-1 欠失オオムギ (LOX レスオオムギ) の品種開発、近年世界で育種されている「フレーバーホップ」がビールに付与する特徴的な品種特有香の寄与成分の解明、ホップ畑に漂う香りをシミュレートした商品開発、ビールやワインに含まれる香気成分によるリラックス効果等について最新の知見を紹介する。

〈キーワード〉

ビール、香味耐久性、脂質酸化、ホップ品種特有香、リラックス効果