

製造方法の異なるイチゴ酢の特徴

研究のねらい

近年、食酢関連の商品開発は、調味料ばかりでなく、多様な消費者ニーズに応えた原材料を活かした特徴ある商品の開発が求められています。また、同じ原料を用いた場合でも、消費者の嗜好に合わせた特徴の異なる商品が求められています。そこで、異なる方法でイチゴ酢を製造し、それぞれの品質について評価しました。

技術の特徴

1 イチゴ酢の製造方法

- (1) 従来区：イチゴ→アルコール発酵→酢酸発酵→イチゴ酢
- (2) ドライやよいひめ添加区：イチゴ→アルコール発酵→酢酸発酵→ドライやよいひめ添加→イチゴ酢
- (3) アルコール添加区：イチゴ→アルコール添加→酢酸発酵→イチゴ酢

2 イチゴ酢の品質特性

- (1) 従来の製造方法では、イチゴの香りは残るが、赤色や糖類は残りません（表1、写真）。
- (2) 従来のイチゴ酢にドライやよいひめを添加すると、色調の赤味が強く、糖類が残存したイチゴ酢になります（表1、写真）。
- (3) アルコール発酵させずに、アルコール添加して酢酸発酵を行うと、色調は従来区とドライやよいひめ添加区の間で、

糖類が残存したイチゴ酢になります（表1、写真）。

- (4) 官能評価の結果、従来区は香り、ドライやよいひめ添加区は色、アルコール添加区では味の評価が高く、各々特徴的なイチゴ酢ができました（表2）。



写真 イチゴ酢

表2 イチゴ酢の官能評価

	色	香り	味	総合
従来区	2.9	3.9	3.1	3.4
ドライやよいひめ添加区	4.8	2.9	2.9	3.9
アルコール添加区	3.4	2.9	4.3	3.9
	**	*	**	n. s

注) 酢を扱っている専門家8名（20～60代男女）5段階（良い:5、やや良い:4、普通:3、やや悪い:2、悪い:1）で評価を行った。
表中の**は1%、*は5%水準で有意であることを示す（ANOVA）。

今後の取り組み

今回は、イチゴを材料として商品開発の可能性を探りましたが、開発した技術（技術開発の新しい着眼点）を幅広くPRし、現場での新商品の開発に繋がります。

（執筆者：石原 智）

表1 イチゴ酢の性状

	糖度 (Brix%)	pH	酸度 (%)	アルコール (%)	色調			フルクトース (%)	グルコース (%)	スクロース (%)	歩留り (%)
					L*	a*	b*				
従来区	3.4	3.11	5.38	0.05	91.0	5.8	31.2	ND	0.03	ND	85.7
ドライやよいひめ添加区	9.7	3.17	5.35	0.39	66.1	51.9	68.4	2.15	1.79	1.52	84.3
アルコール添加区	10.5	3.23	4.82	0.04	78.4	16.2	53.1	3.99	3.25	0.36	86.6

注) L*は明るさを表し、0に近いほど色が濃くなる。a*は緑～赤を表し、プラスとなるほど赤味が強い。b*は青～黄を表し、プラスとなるほど黄味が強い。NDは、検出せず。