

## 研究・調査報告書

報告書番号	担当
297	独立行政法人酒類総合研究所
題名 (原題/訳)	
Comparison of commercial enzymes for the processing of Marula pulp, wine and spirits. マルーラの果肉、ワイン、スピリッツの生成過程における商業用酵素の比較	
執筆者	
Funsira. M, Blom. M, Pretorius I.S., Van Rensburg. P	
掲載誌 (番号又は発行年月日)	
J. Food. Sci. 2002 ,67, 2346	
キーワード	
マルーラジュース、商業用酵素、ワイン製造、蒸留液	
要 旨	
<p>ワイン製造段階において、酵素は重要な役割を果たしている。発酵前、発酵後で起こりうる酵素に加えて、ジュースからワインに変わる発酵段階では少なくとも 10 以上の酵素がある。これらの酵素の多くは葡萄その物に由来しているが、葡萄や酵母、他の微生物由来の内因性のものではワイン製造で不十分である場合が多く、商業用酵素も用いられる。本研究では、マルーラ果汁ジュースの産出、清澄化を改善させるために商業的に用いられている酵素の比較を行った。</p> <p>その結果、Rohapect DA6L 酵素では生産量は増加しなかったが、テルペン類の分泌によりマルーラの特性を生かした芳香が増加した。Rapidase Xpress を用いると、12%生産量が増加し、ジュースの清澄度は 15 倍改善し、発酵前段階の酵素処理過程後に、全テルペン類の増加が観察された。またその芳香性もマルーラの特性を変えることなく増加した。Rapidase Adex-P, RapidaseFiltration, Rapidase TF コントロールとは異なるフレーバーを付与し、Rapidase Adex-P, Rapidase TF はネガティブなフレーバーを付与した。Trenolin Bukett はワインの芳香特性を増加させる。AR2000 はフレーバープロファイルに大きな影響を与えるが、典型的なマルーラフレーバーから離れる可能性が高い。</p> <p>以上の結果から、商業用の酵素はフレーバー特性に大きな影響を与えることから、酵素の調整が重要となるであろう。</p>	