

研究・調査報告書

報告書番号	担当
604	独立行政法人酒類総合研究所
題名 (原題/訳)	
The fate of mycotoxins during the distillation process of barley <i>shochu</i> , a distilled alcoholic beverage. 麦焼酎 (蒸留されたアルコール飲料) の蒸留過程でのマイコトキシンの結果	
執筆者	
Nagatomi Y, Inoue T, Uyama A, Mochizuki N	
掲載誌 (番号又は発行年月日)	
Biosci Biotechnol Biochem. 2012;76(1):202-4	
キーワード	
大麦焼酎、蒸留、マイコトキシンの	
要旨	
<p>マイコトキシンはカビの二次代謝産物で人間や動物に有害な影響を及ぼし、穀物や果物で頻繁に見られる汚染物質である。特にアフラトキシン B1、アフラトキシン B2、アフラトキシン G1、アフラトキシン G2、パツリン、オクラトキシン A、ゼアラレノン、ニバレノール、デオキシニバレノール、T-2 トキシン、HT-2 トキシン、フモニシン B1、フモニシン B2 の 13 種は公衆衛生上、リスクがあると考えられている。アルコール飲料の原材料は穀物や果物であるが、アルコール飲料製造中のマイコトキシンの挙動については研究例がほとんどないため、麦焼酎について調査を行った。麦焼酎もろみに問題となる 13 のマイコトキシンを人工的に添加し、小規模の蒸留装置で蒸留 (常圧、減圧) を行って、もろみから蒸留産物へのマイコトキシンの移行を LC-MS/MS で調べた。この結果、常圧蒸留と減圧蒸留の両条件下でもろみから蒸留産物へのマイコトキシンの移行がないことが明らかになった。</p>	