



図1 発酵珈琲の外観



図2 発酵中の様子

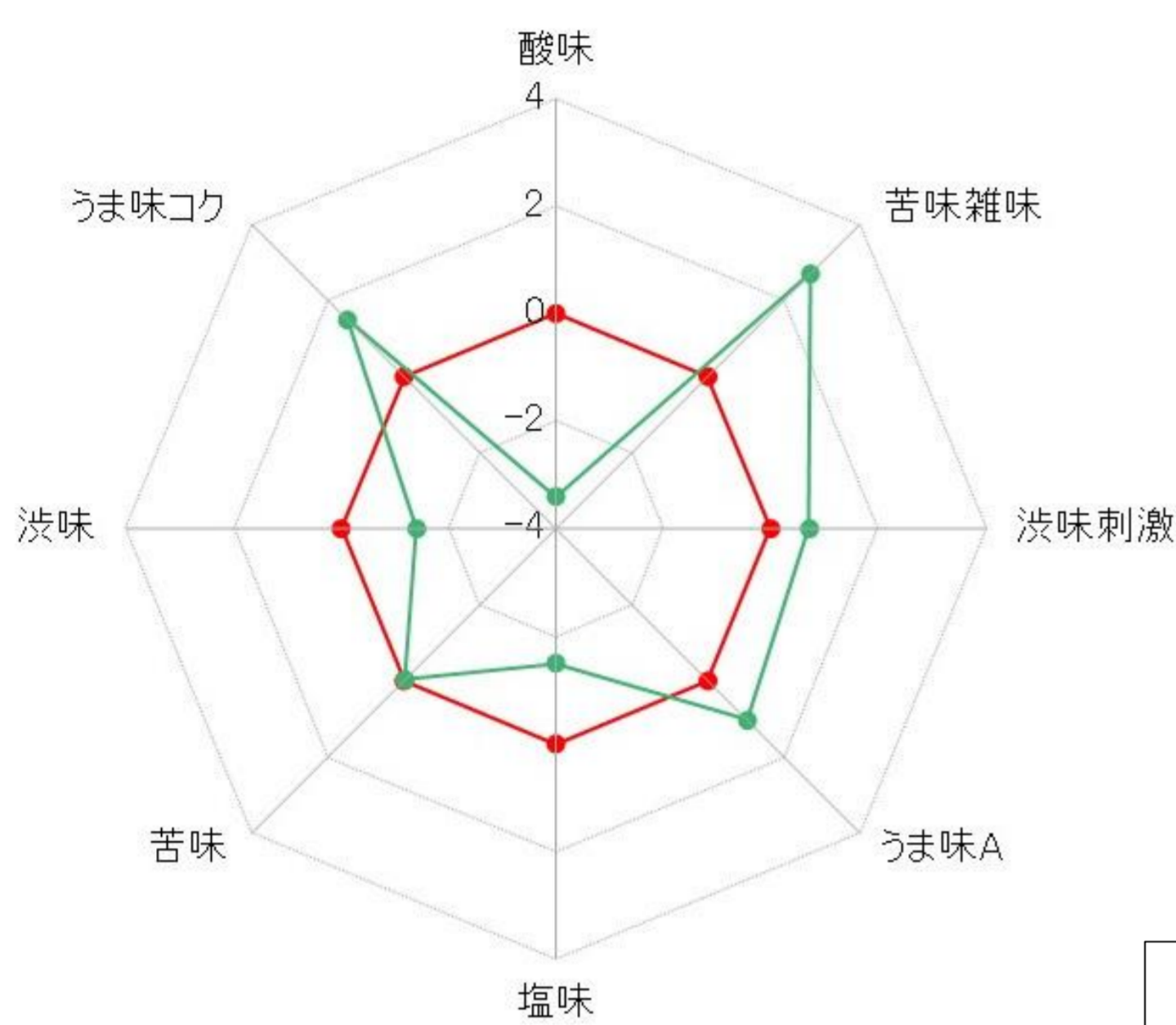


図3 味認識装置の結果

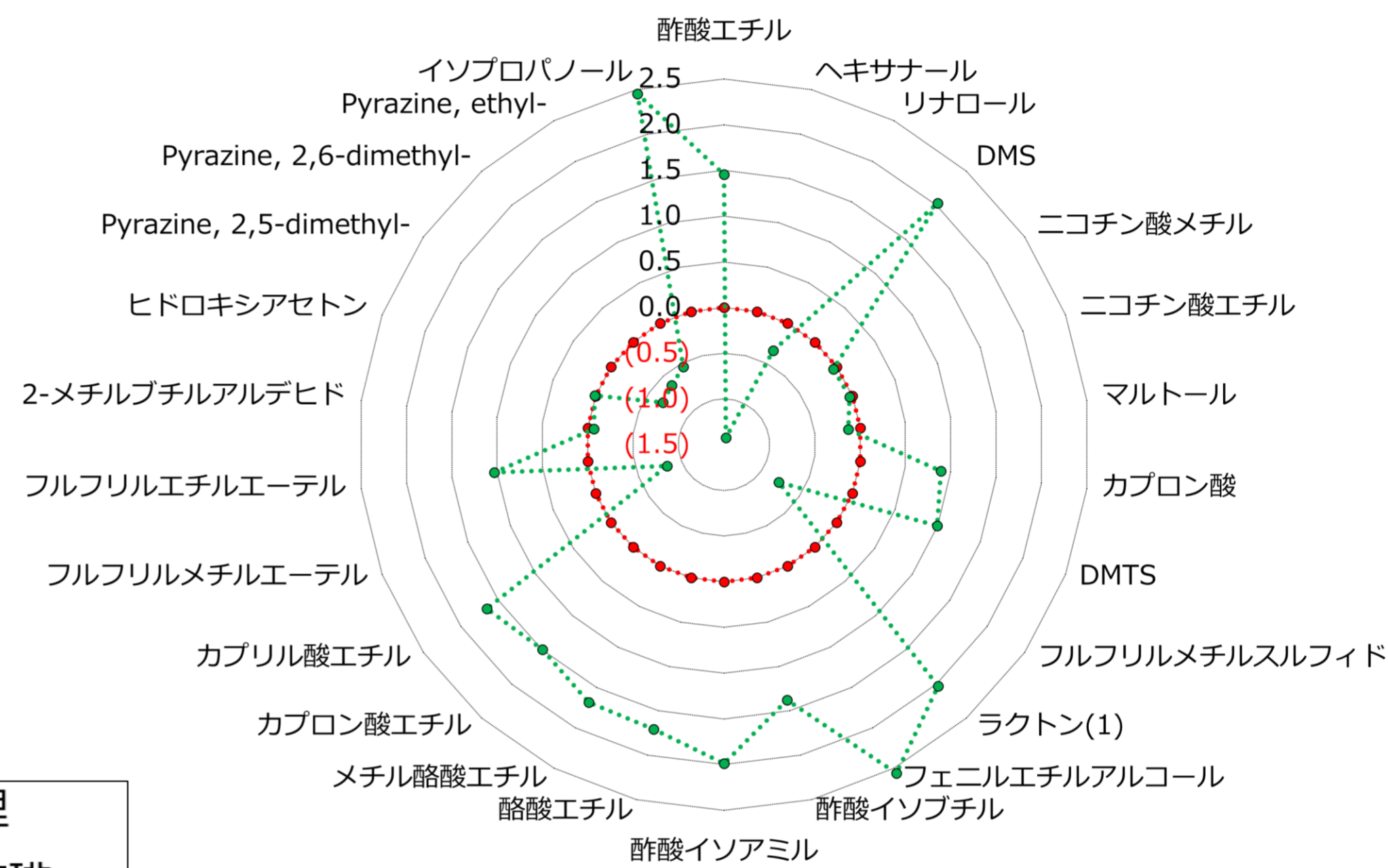


図4 香気成分の分析結果

背景・目的

近年、世界的にコーヒー需要は拡大しており、日本は世界第4位の消費国となっています。国内で消費されるコーヒーの原料は99%以上を輸入に依存しており、国内事業者による差別化は輸入先の選定や焙煎度合いの調整に限られているのが現状です。本研究では、海外産コーヒー生豆に新たな風味を付与する技術として、福島県オリジナル酵母を活用した「発酵珈琲」の製造技術を構築しました。

研究内容

「発酵珈琲」の製造技術確立を目的に、コーヒー生豆の殺菌、発酵、乾燥条件を検討しました。さらに、香気成分や味覚成分、アミノ酸、有機酸等を分析し、発酵による品質変化を評価しました。

結果・まとめ

福島県オリジナル酵母によって、カブロン酸エチル等の吟醸香成分が増加し、フルーティな香りを付与できることがわかりました。さらに、酸味の低減とうま味の増加が確認され、発酵により新たな風味を付与した発酵珈琲の製造技術を確立しました。