

各種焼酎及び泡盛の特徴的な成分構成

焼酎及び泡盛に使用される原料は多様で、その揮発成分に関して研究されていますが、各種焼酎及び泡盛の成分を比較してどのような揮発成分が特徴的であるのかについては十分に検討されたとは言えません。そこで、各種焼酎及び泡盛の揮発成分について、網羅的な解析を行いました。

蒸留酒の揮発成分を網羅的に解析する分析方法を設定し、この方法により製法の異なる様々な市販焼酎及び泡盛を分析しました。これらのデータを用いた判別分析*の結果、米焼酎、麦焼酎、甘藷焼酎、黒糖焼酎及び泡盛のそれぞれについて、特徴的な成分構成がわかり、揮発成分を用いた各種焼酎及び泡盛の見分けが可能となりました。また、黒糖焼酎と同様の原料を使用しているラム酒も当該方法で分析することで、黒糖焼酎と成分の違いを見いだすことができた他、泡盛に関しては一般酒と古酒の成分の特徴が明らかとなりました。

*判別分析：「ある分類では成分はこのような数値となる。」という知見を元に、逆に成分の数値から分類を判別する多変量解析の手法

揮発成分を用いた判別分析により各種焼酎及び泡盛の見分けが可能となった。

各種焼酎及び泡盛の特徴的な成分構成

・焼酎及び泡盛に使用される原料は多様
→ どのような揮発成分が特徴的であるのかについて検討

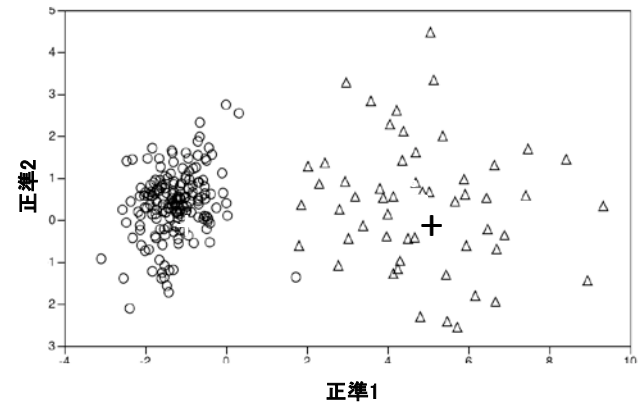


→各種焼酎・泡盛の判別
→黒糖焼酎とラム酒
→泡盛の一般酒と古酒



GC-MSによる定性・定量成分分析

→ 統計的処理による有意差成分の抽出
→ 判別分析による分析・鑑定の検討



黒糖焼酎とその他の焼酎の判別分析の例
△:黒糖焼酎 ○:その他の焼酎

→ 次の見分けが可能となった

- ・米焼酎、麦焼酎、甘藷焼酎、黒糖焼酎及び泡盛と各々それ以外の焼酎
- ・黒糖焼酎とラム酒
- ・泡盛の一般酒と古酒