

沖縄の伝統的蒸留酒「泡盛」の調査研究

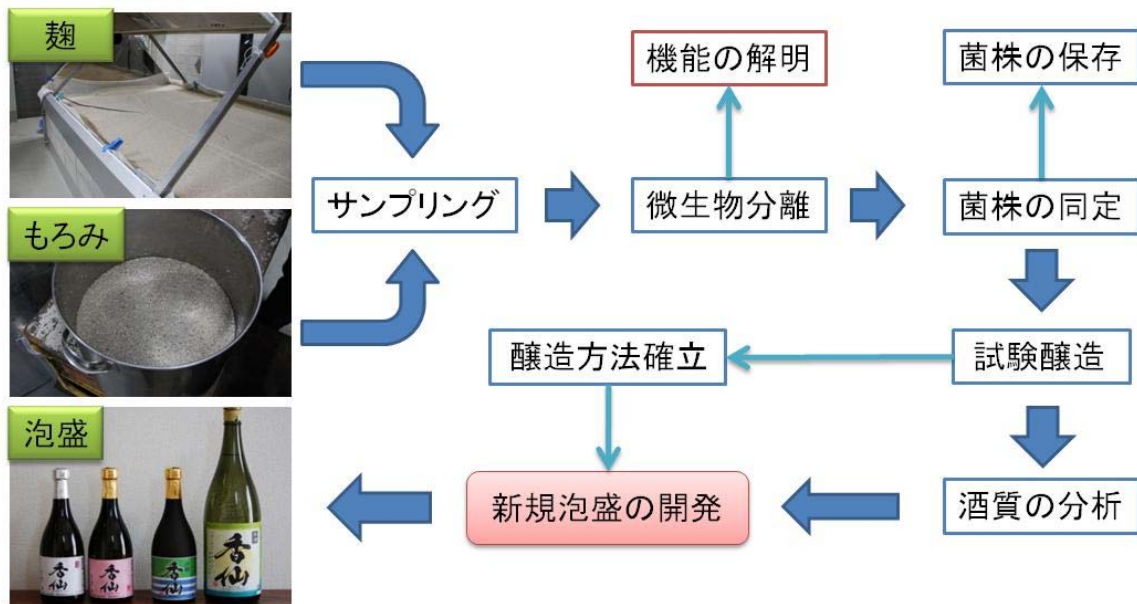


氏名:	玉城 康智 / TAMAKI Yasutomo	E-mail:	tamaki@okinawa-ct.ac.jp
職名:	准教授	学位:	博士(農学)
所属学会・協会:	日本農芸化学会、日本生物工学会、日本醸造学会、		
キーワード:	泡盛、発酵、微生物、黒麹菌、泡盛酵母		
技術相談 提供可能技術:	<ul style="list-style-type: none"> ・泡盛全般(黒麹菌、泡盛酵母、乳酸菌) ・香気成分の分析 ・酒類製品開発 ・新規発酵食品の開発 		

研究内容： 泡盛の酒質に影響を及ぼす微生物の探索

<泡盛醸造に関する微生物>

泡盛とは、麹(黒麹菌)、酵母(主に泡盛酵母)、水を原料とした沖縄の伝統的な蒸留酒である。泡盛醸造に使用されているこれら2種類の微生物以外にも泡盛酒質に影響を及ぼしている微生物は多いと思われる。そこで、泡盛醸造に関わる全ての微生物を把握することで安定した泡盛醸造を可能とし、また新たな酒質の泡盛醸造の開発を試みる。



【特許】

- ・高香味穀類蒸留酒の製造方法(特願 2006-172915)
- ・蒸留酒の製造方法(特願 2006-172915)

提供可能な設備・機器:

名称・型番(メーカー)	
ガスクロマトグラフィー質量分析装置 (島津製作所)	ヘッドスペースオートサンプラーシステム (Perkin Elmer)
液体クロマトグラフィー (島津製作所)	バイオフィトレコーダー (ADVANTEC)
示差走査熱量計 (島津製作所)	熱分析装置 (島津製作所)
ジャーフェーマンター (高杉製作所)	クリーンベンチ (AIRTEC)
オートクレーブ (TOMY)	恒温恒湿器 (EYELA)