

栄養だより

平成22年 12月 NO.187

早いもので今年も残すところ一カ月となりました。皆様ご容態はいかがでしょう

酢 について

●酢が出来るまで・・・(例として「純米酢」製造方法を参考にしています)



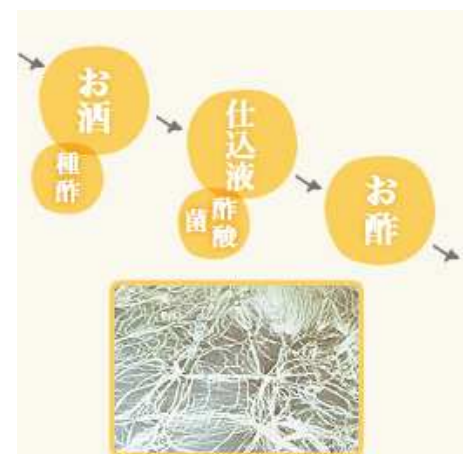
① お酒を造る(糖化・酒精発酵)

米を蒸して、「**米麴**」と「**水**」を加える。麴菌の働きで米のデンプンが糖に変えられる。それに「**酵母**」を加えて糖をアルコール発酵して、お酒を造る。

※蒸したお米に米麴と酵母を加えると、お米の中のデンプンがお酒に、たんぱく質がうまみ成分にかわる。この工程を「酒精発酵」という。

② 酢に変える(酢酸発酵)

そのお酒に、「**種酢**」を混ぜ合わせて加温し、発酵槽に入れて酢酸菌膜を植えます。すると、「酢酸菌膜」の中の酢酸菌の働きにより、おおよそ2週間でお酢ができあがる。



③ 寝かせる(熟成)

③ 寝かせる(熟成)

酢は、おおよそ1ヶ月間熟成し、香味を円熟させて、まろやかな味に仕上げる。



④ 仕上げ

(ろ過・殺菌・びん詰め)

熟成工程が終わると、熟成中にできた不溶物などをろ過し、味・香りを損なわないように短時間殺菌した上で、びんに詰めて出来上がる。

