

久留米大学バイオ統計センター公開セミナー

以下の要領にて、公開セミナーを行います。奮ってご参加ください。

日時：2018年12月6日木曜日, 15:00-17:00

場所：久留米大学バイオ統計センター(医学部B棟7階) 講義室

<http://www.biostat-kurume-u.jp>

小林拓嗣 (独)酒類総合研究所 成分解析研究部門・ポスドク研究員)

「原料穀類の醸造特性評価および

醸造酒の官能特性評価のための数理モデリング」

清酒は、水（約 80%）とエタノール（約 15%）、その他の微量成分（数 %）から構成される。この数 %の中に 300 以上の成分が含まれており、これらが清酒の味や香り（官能特性）に大きな影響を与えている。酒類総合研究所では、メタボロミクス技術を利用した「醸造酒メタボライト分析法」を開発し、清酒成分と原料や醸造方法、官能特性との関係についての研究に取り組んでいる。本セミナーではまず、OPLS (Orthogonal PLS) による数理モデリングにより官能特性に影響を与える清酒成分について解析した例を紹介する。次に、原料穀類の醸造特性評価のための数理モデリングについて紹介する。原料米の性質は、最終製品である清酒の品質に大きな影響を与える。加えて、米は天然物であるため気候などの栽培環境により、その性質が変動する。そのため、原料米の性質や醸造特性を迅速に評価することは重要である。しかし、清酒醸造では麹菌や酵母の発酵を含めた多くの製造プロセスを経るため、原料から最終製品の品質をひとつながりに評価するのは難しいという課題がある。本セミナーでは、この課題解決のための、わずか 1 g の玄米から原料米の性質や醸造特性を予測する数理モデルを例に紹介する。