

酒類生産学特論 I (2単位)

担当者氏名 佐藤 和夫

◆学習・教育目標

清酒製造を主体として、原料と原料処理から発酵過程および製品の評価にいたる一連のプロセスを対象に、それぞれの技術的背景と実際的な操作方法と品質評価法を解説する。また生もと系酒母のアミノ酸生成とマイクロフローラの遷移を解説する。さらに吟醸酒の製造法や評価法について解説する。

◆取り扱う領域 (キーワードで記載)

醸造原料 原料処理 製麴 アルコール発酵
 貯蔵と熟成 吟醸酒 官能評価

◆授業の進行等について

	テーマ	内容	授業のねらいまたは準備しておく事項
1	清酒の原料と原料処理 (1)～(2)	原料米の種類と原料処理の実際について。	
2	清酒麴の製造法(4)～ (6)	各種の清酒麴製造法の特徴と麴の品質について。	
3	清酒の酒母(7)～(9)	各種の酒母の製造方法の特徴と、発酵経過の違いについて。また生もと系酒母のアミノ酸生成とマイクロフローラの遷移について	
4	清酒醪(10)～(11)	清酒醪の発酵経過と管理法について。清酒の品質評価法について。	
5	吟醸酒と清酒の品質評価について(12)～(14)	吟醸酒の製造方法と評価について。	
6	総括(15)		

◆教科書及び資料 (授業前に読んでおくべき本・資料)

書名／著者／発行所 (発行年)

◆授業をより良く理解するために便利な参考書・資料等

書名／著者／発行所 (発行年)

生物工学ハンドブック/日本生物工学会編/コロナ社(2005)

清酒製造技術/日本醸造協会(1998)

◆評価の方法 (レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト)

レポートを課す。詳細は初回時に指示する。

◆その他受講上の注意事項