

平成 30 年 3 月 24 日

社長殿

製造部長 田村 誠

冷凍酒の官能調査について（利き酒）

表題の件について、下記のように報告いたします。

記

1. 参加者：石川雄章、櫻井廣、製造技術部職員（5名）
2. 日時：平成 30 年 3 月 23 日（金）12：30～13：10
3. 場所：岩手県工業技術センター 会議室
4. 目的：冷凍酒の解凍後の品質調査（官能試験）
5. 品質調査結果（官能による）
 - 1) 香りについて
ほとんど変わりはない（5名）
香りが穏やかになる（2名）
 - 2) 味の変化について
判別できない（4名）
冷凍した方が味が丸くなる（3名）
※原因としては、搾りたての時の炭酸ガスが冷凍することにより抜けて丸くなる
のではないかと
6. 所見
今回の試験では冷凍酒の冷凍から解凍までの期間が短かった為、香りと味の変化はほぼ見られなかったが、次回は冷凍から解凍までの期間を1カ月～2か月程取り、冷蔵した生酒と冷凍した酒とを官能評価してもらい調査を行う必要がある。

以上