

MDA精米と通常精米における酒米の 醸造試験比較表

某酒造メーカーにおける清酒仕込み試験結果

(当社調べ)

項 目	MDA精米の酒米	通常精米の酒米
研 削	<ul style="list-style-type: none"> ・ 米の溝が浅く平均的に早く削れて原形精白である 	普 通
糠 切 れ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 糠切れ良く、無洗米に近い。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 糠切れが不十分。 (ゆり糠の付着等)
浸 漬 (吸水率)	<ul style="list-style-type: none"> ・ やや吸水が速い。 ・ ムラがなく均一に吸水する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 普通に吸水。
蒸 し (蒸し上がり)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 弾力、サバケとも良好で手触りはサラッとしている。 ・ 分散よくバラバラになる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 弾力、サバケともMDAと比較してかなり落ちる。 ・ 手触りはネットリしている。 ・ 固まりが見られる。
製 麴	<ul style="list-style-type: none"> ・ 通常通りの温度制御で良好な麴が出来た。 ・ 突きハゼ気味の健全な麴である。 ・ 出麴時の菌糸の飛散が少ない。 ・ 作業性良好。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 通常麴である。 ・ 出麴時の菌糸の飛散が多い。 ・ 作業性悪い。
酒 母	<ul style="list-style-type: none"> ・ 作業性良い。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 作業性悪い。
熟 成 日 数	23日 早く熟成する。	25日
酒 化 率	110% <ul style="list-style-type: none"> ・ 通常に比べて10%多く抽出する。 その分、若干の嫌味も発生するが、 しかしこれは濾過によって解決できるので問題なし。 	100%
香 味	良 好 (味・香りとも変わらず。)	良 好 (味・香りとも変わらず。)

備考 愛知県、D社様様のMDA処理された酒米を使用して通常通りの仕込方法で清酒を仕込み、製麴、醪、熟成後の各段階で通常精米の酒米との比較試験を行なった。