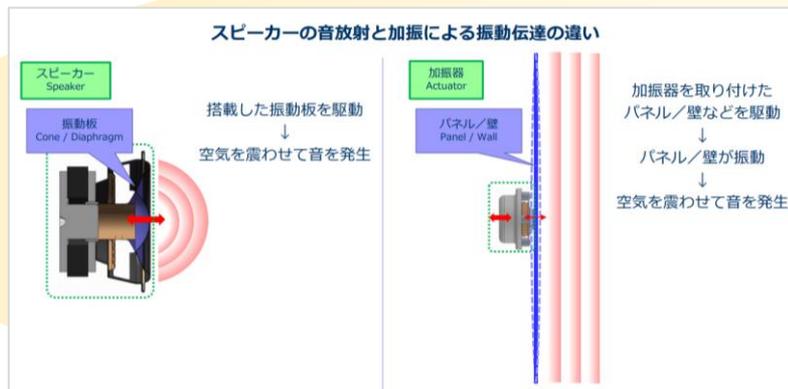


加振が清酒中の成分に与える影響を検証

オンキヨーの加振技術

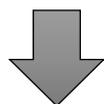


加振による酒類への応用が報告されており、各酒蔵において製品に利用されている。



<https://www.asahishuzo.ne.jp/news/blog/004689.html>
<https://www.makuake.com/project/miyoshikiku-0/>

醸協, 86(10), 745-750, 1991



加振により味が変化する理由は、不明な点が多かった。
加振が清酒醸造に与える影響を成分分析により科学的に検証した。

試験方法

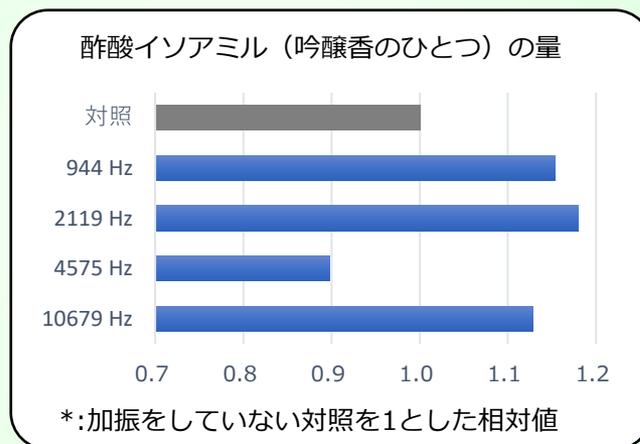
清酒のもろみに加振して発酵させた。



円筒状のものが加振器

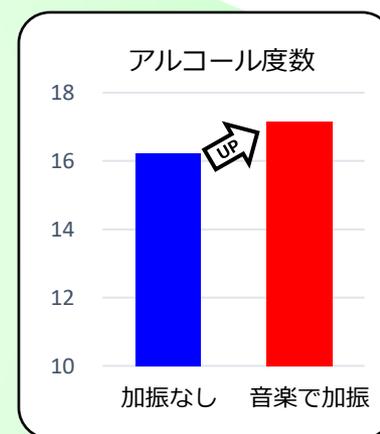
結果①

様々な周波数のバンドノイズによる加振



結果②

クラシック音楽による加振



加振により清酒中の成分や発酵進度が変化する可能性が示された