

図1 各試験区の乾燥処理後の外観



図2 ホップ内部

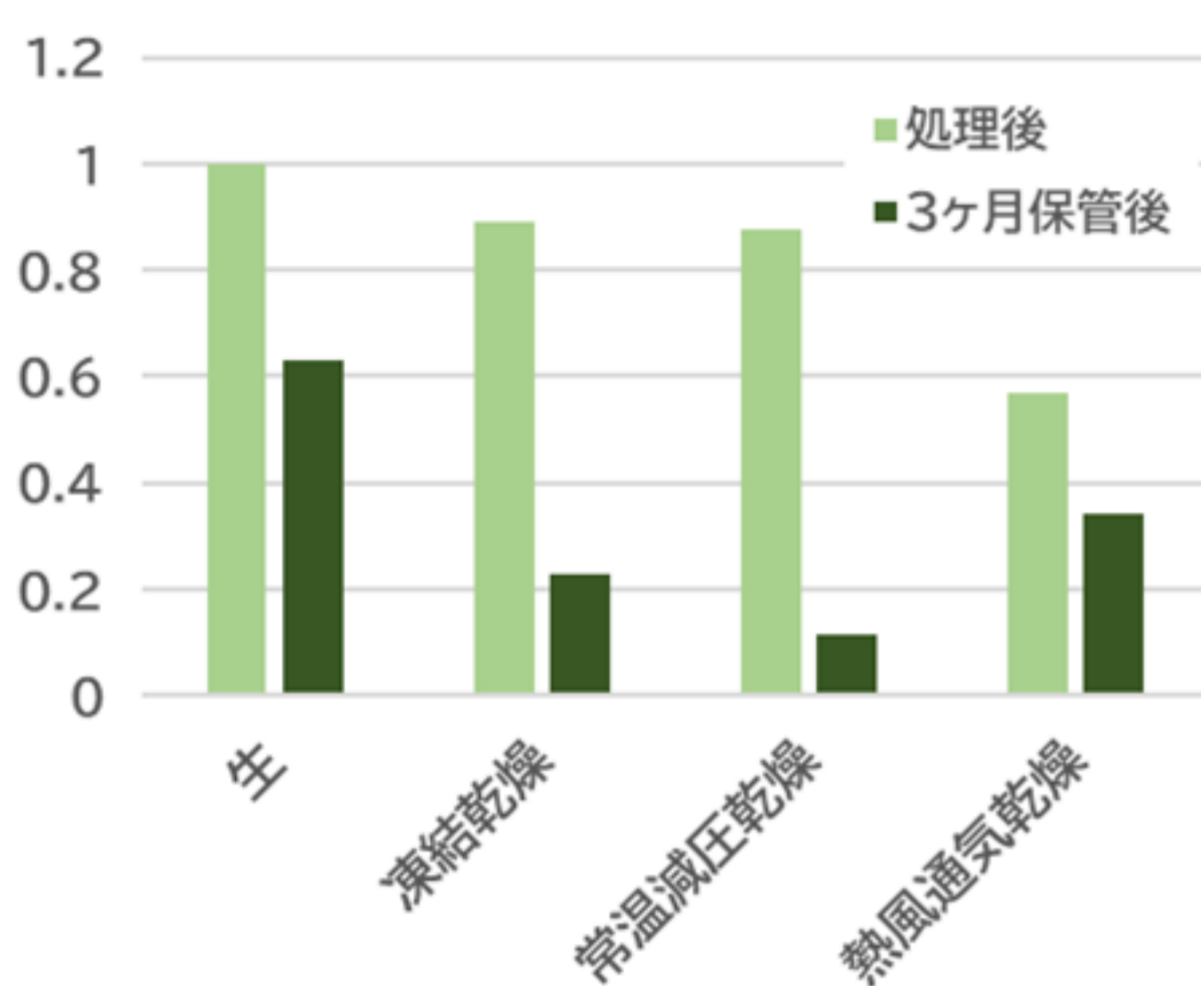


図3 各試験区のα酸濃度の変化 (相対値)

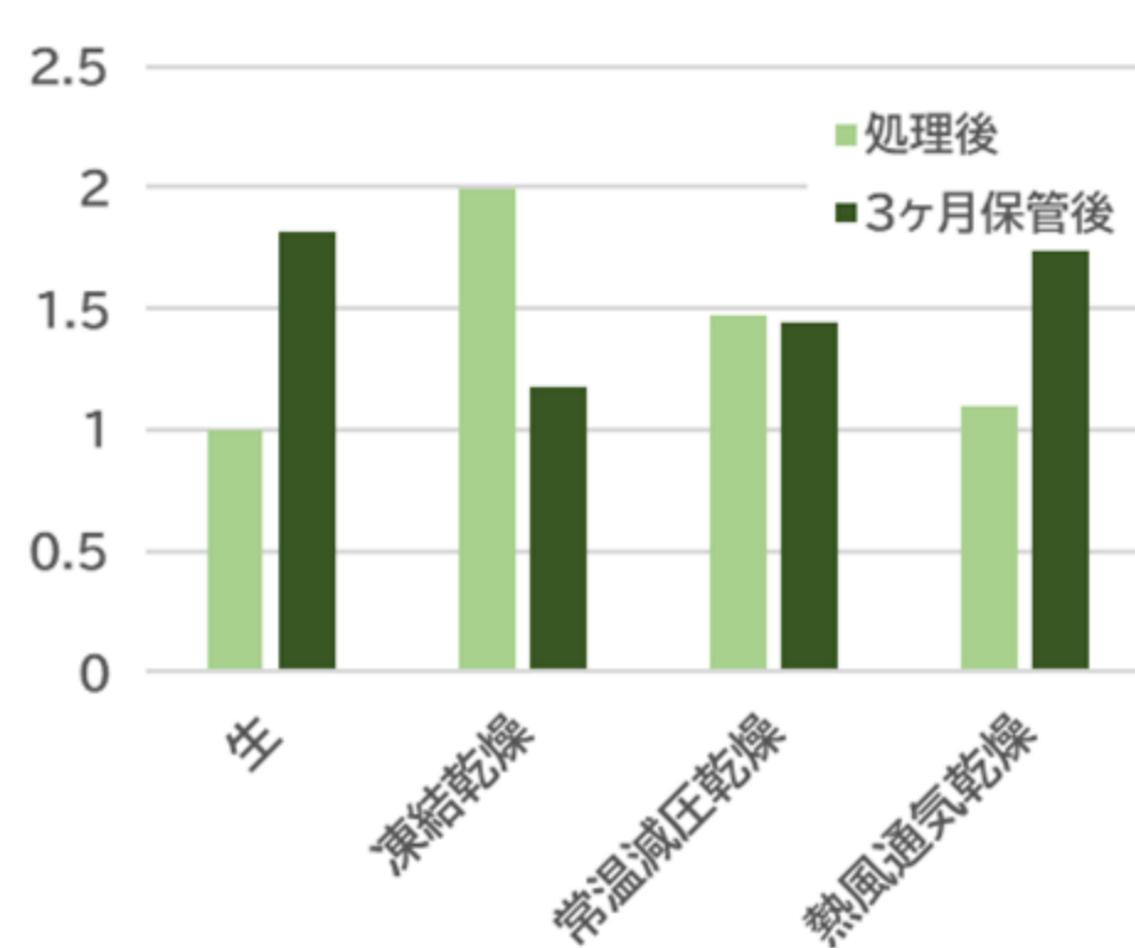


図4 各試験区のβ酸濃度の変化 (相対値)

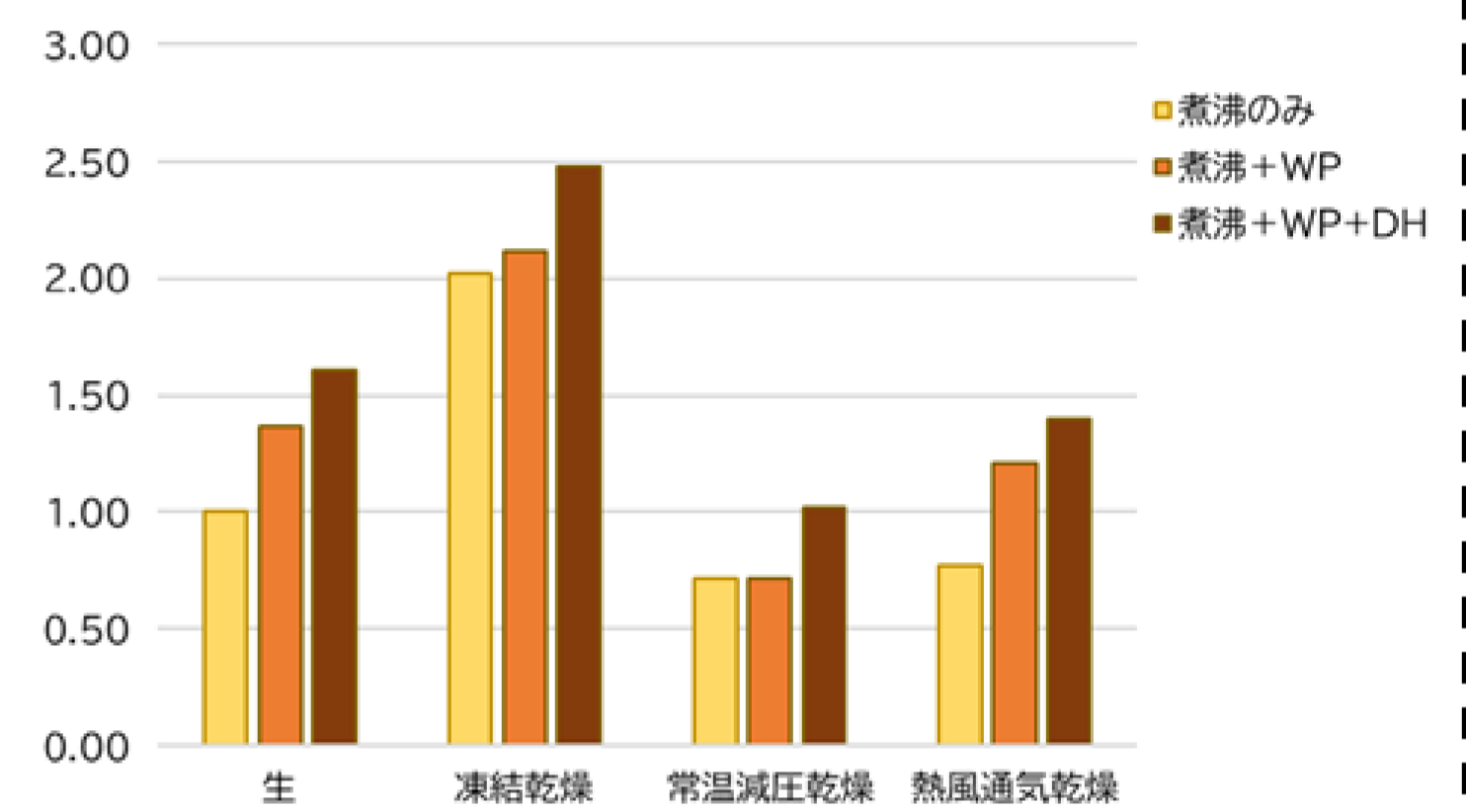


図5 乾燥方法の異なるホップで製造したビールの苦味価 (収穫直後・相対値)  
WP：ワールブール時に添加  
DH：ドライホップ添加

## 背景・目的

収穫後の生ホップの保存方法を最適化するために、成分変化の少ない乾燥方法を検討しました。ホップの一般的な乾燥方法である熱風通気乾燥に加え、凍結乾燥、常温減圧乾燥処理試料を調製し、ホップの成分と試験醸造ビールの成分に及ぼす影響を調べました。

## 研究内容

収穫後のホップを熱風通気乾燥、凍結乾燥、常温減圧乾燥処理し、冷凍保存した生ホップとの成分を比較しました。また、それぞれのホップを用いてビールを製造し、乾燥方法や貯蔵期間がビールの成分に及ぼす影響について調べました。

## 結果・まとめ

乾燥処理によってホップ中のα酸が減少し、貯蔵によりさらに減少することがわかりました。β酸は乾燥方法によって挙動が異なりました。ホップのα酸濃度はビールの苦味価に必ずしも比例せず、乾燥処理によってホップ中のα酸が異性化されにくくなっている可能性が示唆されました。県産ビールの製品開発へ応用が期待されます。