

海底貯蔵によるワインの熟成メカニズムの解析



食品生命科学科
(食品化学研究室)

てら だ ゆう こ
寺田 祐子

- 連絡先 E-Mail: yukoterada@u-shizuoka-ken.ac.jp
- ホームページ <https://dfns.u-shizuoka-ken.ac.jp/labs/foodchem/>

キーワード

ワイン、海底熟成、酒、フレーバー、おいしさ、
食品加工、熟成



2010年にヨーロッパのバルト海で、沈没船から170年前のワインが発見されました。引き揚げられたワインはおいしく飲めることが明らかとなり、神秘的でロマン溢れるワインがオークションにかけられると、一本数百万円で落札されました。これをきっかけに、世界各地でワインを海底に沈める試みがなされています。

海底熟成ワインはプレミアム感のある希少なワインとして、高額で取引されていますが、海底熟成によるワインのおいしさや成分の変化について、科学的なエビデンスは報告されていません。ダイバー、ソムリエ、バーテンダー、県内研究所と協働し、海底熟成による香りと成分の変化を明らかにすると共に、熟成メカニズムの解析を進めてきました。

本研究は、海底熟成ワインに科学的エビデンスを与えると共に、海を活用した食品の新たな熟成技術へと発展することが期待されます。



ワインを海底熟成庫に沈める様子

アピール ポイント

私たちは、海底熟成による香り、成分の変化を明らかにすると共に、海底熟成中に進行する化学反応メカニズムを世界で初めて提案しました（日本食品科学工学会 第71回大会にて発表予定）。