

鮮度劣化しにくいビール製造が可能な大麦新品種「ニューサチホゴールド」

原麦リポキシゲナーゼ(LOX-1)が欠失し、鮮度劣化しにくいビールを製造できる大麦新品種

研究開発の背景

- ・サチホゴールドは高品質・多収性のため、全国のビール大麦作付の6割強を占める。
- ・実需者からビール鮮度が劣化しにくい香味安定性の改良を求められている。

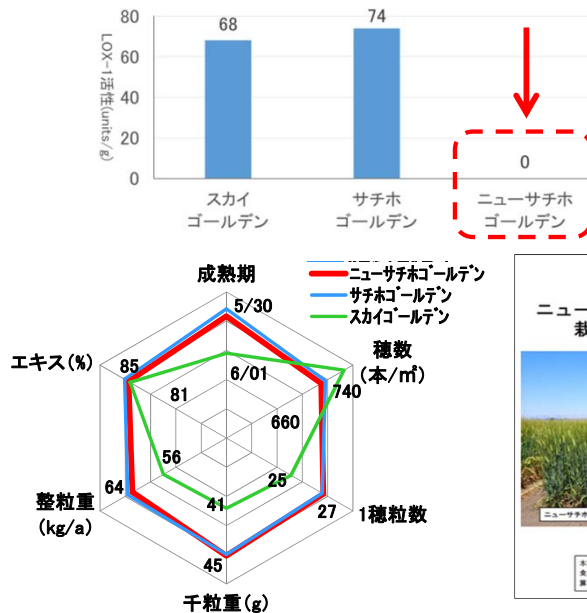
研究成果の内容

LOX-1を欠失したサチホゴールド準同質遺伝子系統の新品種

鮮度劣化に影響を及ぼすLOX-1活性が無い。他の特性はサチホゴールドとほぼ同等でオオムギ縮萎病Ⅰ～Ⅲ型に強く、早生多収で麦芽品質(エキス等)が優れる。



ニューサチホゴールド



導入メリット

鮮度が長持ちする美味しいビールに

- 全LOX活性が低いため、ビール製造中の酸化分解が起きにくく、ビール劣化臭の原因物質が低減する。鮮度長持ちの美味しいビールが製造できる。
- 栽培特性がサチホゴールドに類似するため、品種転換が進みやすく、サチホゴールドと同等の高い収益性が期待される。



期待される効果

- ・国産原料を使用した商品開発や、これに伴う国産ビール大麦の需要拡大や作付け増に寄与することが期待される。

開発機関：栃木県農業試験場、予算区分【競争的資金】

導入をオススメする対象
サチホゴールドが既に普及している温暖平坦地