

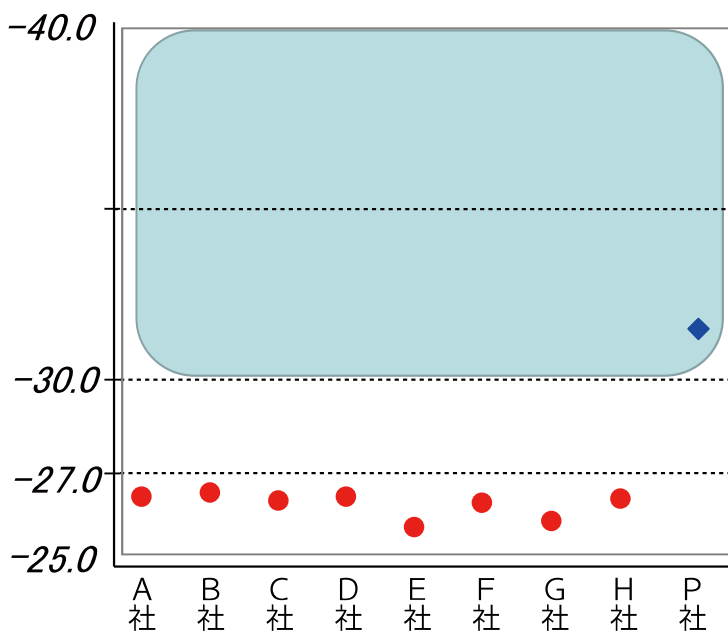
産地判別・原料判別分析

炭酸ガスの重さの違いで瓶内発泡日本酒を見分けられる!

自然発酵による瓶内発泡日本酒は、米麴に由来した炭酸ガスの安定同位体比を持ちますが、化石燃料由来の炭酸ガスを添加した発泡酒は、その炭酸ガスの安定同位体比が米麴のものと値が異なります。

安定同位体比を測定することで成分の由来判別が可能になります。

$\delta^{13}\text{C}$ (VPDB ‰)



- 瓶内発泡酒
- ◆ 炭酸ガス発泡酒
- CO₂ガス(化石燃料由来)

認定蔵元	発砲ガス $\delta^{13}\text{C}$ (VPDB ‰:パーミル)
A社	-26.4
B社	-26.6
C社	-26.3
D社	-26.6
E社	-25.4
F社	-26.3
G社	-25.7
H社	-26.6
<一般社団法人awa酒協会様ご提供>	
P社 (炭酸ガス発泡酒)	-31.1

私たちはこの分析手法により、
自然発酵した
スパークリング日本酒「awa(あわ)酒」
認定のお手伝いをしています



その他の食品でも産地判別・原料判別のツールとしてご利用できます。