

## マンゴー発酵シロップのアルコール度数測定

### 支援の背景

(株)オルタナティブファーム宮古では、未完熟マンゴーを発酵・熟成させたシロップを製造しています。しかし、発酵の工程で果実の状態、温度などの発酵条件の違いによりアルコールを生産してしまう可能性があるため、アルコールを簡易に測定できる方法の相談がありました。

### 支援内容

サンプルに含まれるアルコールを簡便かつ迅速に測定できる迅速アルコール測定システムを用い試験を実施しました。サンプルの発酵経過ごとの測定をすることで、どの発酵条件でどのくらいのアルコールが生産されているか確認しました。

### 支援の成果

発酵を行う製品では、アルコールの生成が問題になりますが、品質確認を行うことで規格内の製品を製造することが可能となりました。



マンゴー発酵・熟成商品



**迅速アルコール測定システム**  
迅速アルコール測定システムでは、飲料の他にチョコレート、味噌などの固形物の測定も可能です。