

## 梅酒のカルバミン酸エチルを減らすための方法について

梅酒のカルバミン酸エチルの含有量を減らす方法として、独立行政法人酒類総合研究所から、以下の方法が報告されています。

### ○ 梅酒の浸漬タンクの空寸部分にソーダ石灰を配置し、浸漬期間中に攪拌を行う

梅酒では、種の部分から揮発性の「シアン化水素」が生じて、これとエタノールが反応してカルバミン酸エチルが生じると考えられています。浸漬タンクの空寸部分にソーダ石灰を配置することにより、この「シアン化水素」を吸着して、カルバミン酸エチルの生成を抑制することができます（ソーダ石灰は、梅酒 100 L 当たり 2 kg 程度の量で低減効果が見込まれます。）。

また、この際、同時に攪拌を行うことにより、梅酒中の「シアン化水素」の揮発性を促進して、吸着の効率を高めることができます。

### 【注意点】

ソーダ石灰は食品添加物ではありませんので、空寸部分への配置については、ソーダ石灰が梅酒中に混入しないよう注意する必要があります。

梅酒のカルバミン酸エチルを減らすための方法について、ご不明な点やご質問等ございましたら、各国税局鑑定官室又は沖縄国税事務所主任鑑定官までお問い合わせください。