



# HENSEI 变成

## 1. 渋みと角の軽減

- 苦味のあるタンニン化合物が和らぎます。
- 特にリキュール、若いワイン、酸味の強い日本酒で、鋭い印象や攻撃的な風味が取り除かれ、味わいがまろやかになります。

## 2. 香りの統合

- 一次、二次、三次アロマの調和が高まります。
- 日本酒やワインでは、より深みのある香り（グルコ花様、ナッツ、旨味、柔らかな土っぽい香り）が現れます。
- 醤油などのソースでは、発酵、焙煎、旨味の香りが強調されます。

## 3. ボディと食感の変化

- 日本酒では、より高い密度とまろやかさが感じられます。
- ワインでは、ボディと口当たりがよりビロードのように包み込むようになります。
- 日本酒では、より丸みを帯び、アルコール感が減少し、柔らかな自然な甘みが際立ち、粘性の高い多糖類が生成される可能性があります。

## 4. 色の深化

- 白ワイン、日本酒、ウイスキーでは、黄金色、銅色、琥珀色のトーンが観察されます。
- ソースは明るくなる傾向があり、メラニンの酸化や軽度のメイラード反応によって基質が明るくなることが示唆されます。

## 5. 三次的な香りの発展

- 短期間の熟成（20～30日）で、新しいニュアンス（穏やかなスモーキーさ、より強い旨味、通常は数年後に現れる香り）がすでに現れます。
- 日本酒やリキュールでは、樽を通さずにアーモンド、ナッツ、木の香りが現れます。

## 6. 宦能的安定化

- プロセス終了時、製品はより長く持続する香りと味の安定性を示します。
- 結果は瓶詰めの間も維持されます。

**可能性のある説明（まだ結論には至っていない）：**複雑な分子結合に対する自然ガンマ線の影響により、  
製品の安全性を損なうことなく構造の再編成が促進され、より穏やかな酵素的移行が容易になります。

- 準等温条件と振動のない環境により、揮発性化合物がより安定して集まり、より調和の取れたエネルギー構造が促進されます。

## 7. 光と音の不在

- 敏感な芳香分子の早期酸化や分解を防ぎます。

