

レベル以下となる。前期における B₁、後期における Pan, A 添加の効果はこれに原因するものであろう。

16. 清酒醸造工程における Pyruvic acid の消長

(第3報) 酒母および醪中の Py. a. と V. B₁ との関係

京都市工芸指 市川 邦介, 逢坂 美子
北川本家 ○安藤 孝雄

先にイオン交換樹脂を併用し, Salicylaldehyde 法によつて Py. a. を定量する方法, およびこれを用いて V. B₁ 添加と無添加の培地における各種麹菌の Py. a. 生産につき調べた。今回は実際の速醸酒母ならびに山麩酒母および清酒醪中の Py. a. と V. B₁ の消長を観察し, その結果両者の間には負の相関々係のあることを知つたのでここに報告する。

17. 生醱系酒母のアミノ酸の生因

醸試 秋山 裕一

生醱系酒母のアミノ酸は速醸醱のそれよりも2~3倍多い。その原因について従来の説に対して蔭山・杉田の米麴プロテアーゼ+乳酸菌ペプチダーゼ作用説が提出された。演者は各種のモデル酒母を造り, 乳酸菌の関与なしにアミノ酸を相当生産せしめる事が出来, 更に山麩醱の初期に注目してその窒素物の変化を追究し, 抽出法を検討した結果, 山麩醱の初期の中性期間中に速醸醱と異つた蛋白質の変化があり, このN物が酸易溶の相当高分子物質で, しかも酸性に於いて非常に消化されやすい物質である事が知られ, 今春農化東京支部会で発表した。今回はこの山麩醱の初期段階に生成されるN物についてその抽出方法, 生成の条件, 更に実際小仕込で行つた結果について報告する。

18. 清酒醸造中におけるアミノ酸類及びアミン類の消長について

(第4報) 清酒中のアミン類の検索

鳥取大, 学芸 梅津 雅裕

各種清酒についてアミン類の検索を行い, Methylamine, Isobutylamine, β -Phenylethylamine, Cadaverine, Histamine, Tyramine, Agmatine, Tryptamine 及び Choline を検出, 確認し, 更に4種類のアミンを推定した。又, 健全酒と火落酒のアミン類の組成を比較し, 新しい知見を得たのでそれらの結果について

報告する。

19. 清酒醸造中のフェノール類に就いて

安福武之助商店 足立 有

清酒醸造中の麴, 醱, 醪の経過中に存するフェノール類をペーパークロマトグラフィ, 及び比色法によつて定性, 定量したので其の抽出方法を述べる。又結果として麴には多種類のフェノール類が見出され, 特に醱麴では留仕事後減少する様に見えるに反し, 掛麴では出麴迄増加している様に思えた。酒母中では, 種類も麴程多く見出せないがフラボノイドが多い様で経過中増減変化する, 又醪でもフラボノイドが多く, 他には種類も少くかつ変動はゆるやかであつた。

20. 清酒醸造の品質管理

(第2報) 原料米と精白効率に関する考察

京都市工芸指 ○市川 邦介
北川本家 安藤 孝雄

清酒醸造工程における原料処理部門として, 精白操作は大きい要素を占める。しかし現実には精白工程は経験に負ふところが大きく, その合理的な管理の段階には未だ至らない。この状態を少しでも科学的な管理のもとにおこうとして, 昨年度にひつづき原料米の物理的性質および精白効率に関する諸因子につき検討を加えた。

21. 清酒の色度と官能審査による品質との関係に就いて

(清酒中の成分に関する研究 第9報)

大倉酒造研 安藤 智雄, ○栗山 一秀,
今安 聡, 口垣内泰夫

CIE 表色系を基本として清酒の色度を光電比色計に依つて表示する方法を検討し, 更にその表示法によつて示した清酒の色度及び時間経過による増加と官能審査による品質との相関を統計的処理により検討した。

22. 清酒濁濁物質の検討 (No 1)

(清酒のペプチドに関する研究 第4報)

東亜酒造研 高橋 暉

清酒濁濁物質のアミノ酸組成に就いて酸, アルカリ酵素水解を併用して検討した結果蛋白構成全アミノ酸を確認した。白ぼけ生成状態を Dowex-50 分子ふる