

$$C_n = \left(\frac{n-1}{n+1} \right)^{\frac{1}{2}} C$$

1) $C = \sqrt{(3/\pi)}$ として $n=10$ とすると、

$$0.9772 \times \sqrt{\frac{9}{11}} = 0.884$$

母集団が一様分布であれば $C=1$ で

$$C_n = \sqrt{\frac{9}{11}} = 0.904$$

となり両者の相関が高い事から簡易法として重回帰の計算に順位を代用してみたのですが、結果は一般に

思わしくない、これは重回帰の方法が判別に直接結び付いていないために起るのかも知れません。

参考. KENDALL: Rank Correlation Methods.

③ Spearman の ρ は色、香り、味、組成の採点から、判別函数法による重みによつて計算した順位の全員での平均 R_T^* を一応客観的なものと見做して、各審査員の付けた順位がどの程度一致するかを示すものである。 ρ が特に他の審査員より低い人があれば、その人は他の人と特に異つた判定をしている事が分る。

大麦及び麦芽の酵素 (I) 麦汁中の β -アミラーゼの電気泳動法による分離

COOPER, A.H. & POLLOCK, J.A.: J. Inst. Brew. **68**, 24 (1957)

麦汁より調製せる β -アミラーゼを電気泳動装置にかけ、異つた泳動性を示すいくつかのフラクションを認め β -アミラーゼは異つた分子量をもつ物質の混合なる事が示された。(東)

(II) アルミナからの選択抽出法による分離

MACWILLIAM & HARRIS, G.: J. Inst. Brew. **68**, 29 (1957)

麦芽の酵素はアルミナのコラムより磷酸塩-クエン酸の Buffer によつて順次溶出された。又この方法によつて α -及び β -アミラーゼの分離にも成功した。ラミナリンを分解する酵素に2種あり一つは基質末端より作用し Glucose を分離するが他のものは不規則に作用する。又澱粉のヨード染色を強める作用をもつ酵素の存在が確認された。(東)

連続酵母中の野生酵母の汚染の測定

MORRIS, E.O. & EDOY, A.A.: J. Inst. Brew. **63**, 34 (1957)

「L-リジンを主な窒素源とする培地では上面醱酵・下面醱酵の両醱造酵母は発育せず野生株酵母は生育可能である。この事実を用いて汚染野生株の数を推定した。」(東)

乳酸菌汚染に関する研究

DEAN, R.T.: J. Inst. Brew. **63**, 36 (1957)

乳酸菌はビール・ビールエキス及び醗を培地とした時非常によく発育する。本報ではこれらの培地に於ける乳酸菌発育の最適 pH 温度・マルトース濃度・酸素量を追求し又殺菌剤としてセチルメチルアンモニウムブロマイド、ホルムアルデヒド、Na-ハイポクロライト等の効力を検討している。(東)

ホップの品質について (V) ホップの香気成分

HOWARD, G.A.: J. Inst. Brew. **63**, 126 (1957)

「ガスクロマトグラフィーを応用してホップの芳香族化合物を検索した。ホップの香味成分とは炭化水素と Oxygenated material の混合より成るがシリカゲルを用いたクロマトグラフィーに依つて容易に分離出来る。炭化水素は全体の 70~80% を占めるが主に Myrcene, Carophyllne Humulone であり酸化物質は少くとも12以上の直鎖及び分岐状の脂肪酸のエステルであるがこれは速かに蒸発するので普通の製法ではビール中には存在しないと思われる。」

(VI) α -酸と β -酸の品種による差異

HOWARD, G.A. & TATCHELL, A.R.: J. Inst. Brew. **63**, 138 (1957)

α -酸としてのコ・フムロン及び β -酸のコ・ルプロンの比率を多種のホップに就いて求めたがその値はホップの種によつて大体一定であり環境の相違によつて余り支配されない事が分つた。(東)