

ルが多くなつて来るとつい色を見逃す事もある。香、味、色照り、流動性等をどういう風にしてどの順序でどの容器を使つてという風にはつきり作業標準を快めて審査に手抜かりのない様にして置かねばなりません。

官能審査も品質管理の上から云つて勿論重要であるし、最終決定はこれによることは多いのですが正しい

製造方法、作業標準を制定して品質のムラを無くす事が先づ必要で洋酒の場合も他の酒同様、手直しということは殆ど出来ないものです。ジン、ウオツカのように原料アコロールの品質が絶対的な品質を左右する場合には不良のアルコールを与へられるとどんなにもがいても良い製品は出来ません。

ホップ成分の化学 (X)

HOWARD, G.A. & SLATER, C.A. : J. Inst. Brew. **63**, 237 (1957)

ビール中の抗細菌性苦味物質であり、又フムロン、コフムロン及びアドフムロンより夫々導かれる物質は夫々イソフムロンA, イソコフムロンA, イソアドフムロンAと呼ばれるがイソフムロンAはフムロンをアルカリ熱水溶液又は K-ブトキサイド処理によつて得られる。フムロンのラセミ化現象と酸に対する挙動を観察した。(東)

ホップの分析方法に関する研究 (II) α 酸と他の樹脂成分の最近の分析法

BISHOP, L.R. : J. Inst. Brew. **63**, 316 (1957)

従来の方法と同程度正確であり古いホップに就いても良好な結果を得しかも非常に迅速に行うことのできる方法を提出し、それを用いて300種のホップの分析結果を示す。(東)

ホップ樹脂物質の抗菌性

HOUGH, J.S. & HOWARD, G.A. : J. Inst. Brew. **63**, 331 (1957)

フムロン、コフムロン、アドフムロン及びそれらの誘導体について乳酸菌、醋酸菌に対する殺菌力を測定した。 α -酸はグラム陽性乳酸菌に対して相当の殺菌力を示したがグラム陰性の醋酸菌に対しては大した効果はなかつた。(東)

成熟期及び貯蔵中のホップ成分

HOWARD, G.A. & TATCHELL, A.R. : J. Inst. Brew. **63**, 333 (1957)

α -及び β -酸のコフムロン成分は果の大きさと全樹脂分の増加と共に増え成熟すると種によつて一定の値に到達する。貯蔵中は全樹脂分は減少するが α 及び β 成分は変化しない。(東)

樽桶内に於けるビールの異常細菌汚染

FINDLAY, W.P.K. : J. Inst. Brew. **63**, 337 (1957)

ビールに甘味臭を与えるベルシャ麹は *Stereum subpileatum* の汚染が見受けられる。普通の蒸気殺菌はこのカビを殺すが再汚染する恐れが十分あると云う。

(東)

大麦及び麦芽中の窒素成分の定量

HERON, J.R. : J. Inst. Brew. **63**, 339 (1957)

大麦の荒い粒子は高い窒素成分を含んでいる。麦芽ではその逆のことが云える。従つて秤量の際粒子の分別は避けねばならない。(東)

1956年産大麦の Dormancy について

CALDWELL, F. : J. Inst. Brew. **63**, 340 (1957)

大麦を50%硫酸にて処理し3日間湿気中5°Cに保つ事によつて Dormancy を除去する事に成功した。50%硫酸処理によつて殻粒が死ぬと云うことはないし、機械磨砕せる試料でも発芽を減少し得た。(東)