The Society for Bioscience and Bioengineering, Japan

の清酒中にも殆んど同様なマト酸があることを知つた．更に又肉眼的に明らかな Spots の他に，紫外線下に螢光を發する Spot も 2，3 存在することを確認したので，これらについて報告した．

36. 清酒醸造に於ける燐成分の形態に關する研究 (第3報)

製麹中の燐成分について

KK本嘉納商店　森　太郎○渡邊和夫

前報同様の方法により，製麹中の各工程の全燐，無機燐及び酸溶性全燐を測定した．即ち製麹中無機燐は盛一仲仕事の間引込後30時間前後に少しく減じるが更に製麹が進むにつれ増える．酸溶性全燐も同様の傾向にあり，仲仕事時には一時減ずるも仕舞仕事，最高積替に從い增加する．

37. 清酒醸造に於ける燐成分の形態に關する研究 (第4報)

醪製造中の燐成分について

KK本嘉納商店　○森　太郎，渡邊和夫

前報同様の燐測定法により，昭和28酒造年度の清酒醪について製造中の全燐，無機燐を醪そのまゝのもの及び醪濾液について測定した．即ち醪中無機燐/全燐は高泡までは10%，高泡後12%より40%と增え醱酵終了期となる．濾液中の無機燐/全燐は高泡期までは40%～58%，醱酵によりその比を急激に增し，75%となり終了期には80%となる．猶お一般成分を測定し醪の狀貌とともに比較檢討した．

39. 高溫糖化酒母に就いて

KK北川本家　○加賀山孝，濱田廣輔

高溫糖化酒母の菌學的純粹性については既に知られている所であるが當場に於て過去2年間に亘つて實施した經驗より仕込配合，糖化方法及び糖化中の成分變化を主としてアミノ態窒素，直糖等についてのべ，純粹培養酵母添加による醱酵經過を速醸酛，山廢酛等について比較すると共に高溫糖化酒母を醪に仕込んだ場合の醪經過を普通醪と對照してその特異性を論說した．

39. 所謂蛋白こん濁清酒（白ボケ酒）に關する研究 (第2報)

白ボケ成分の分析と電子顯微鏡による觀察

大阪國税局鑑定　井上幸男，川崎　恒

京大工學部工業化學高田研　○市川邦介

白ボケ成分の分離乾燥物について，その組成を分析した結果は，一般に蛋白質と含水炭素が半々に存在し蛋白構成のアミノ酸をペーパー法で調べるとアミノ酸の種類は少なく，むしろポリペプチッドであつた．また電子顯微鏡によつて種々の觀察を行つたので，その結果について述べた．

40. 清酒の所謂「白ボケ」溷濁物質に就いて

阪大工學部醱酵　寺本四郎○堀　一郎

清酒の白ボケ溷濁物質を分離しその成分並びに性狀をしらべた．清酒の火入後貯藏タンクの底部に沈澱せるものを試料とした．含水物は帶灰白色であるが乾燥すると褐色となる稀アルカリに溶解し褐色の透明液となる．酸を加えると再び凝固沈澱する．乾燥物に就いて分析せる結果，多糖類と蛋白質が殆んど等量混在して居り多糖類は殆んど葡萄糖より成り蛋白質はグルタミン酸を主體とし數種のアミノ酸より成つている．

41. 清酒の溷濁度の測定法について

京都市立工研　○山村史郎，逢坂美子

清酒の溷濁度を表示する一方法として $Ba^{++}+SO_4^{--}\rightarrow BaSO_4$ の反應を利用し $BaSO_4$ の溷濁を標準として清酒の溷濁をブルフリッヒ光度計附屬溷濁計にて測定した．その結果清酒の溷濁度を對應する硫酸イオンの濃度によつて表示した．尙本法に基いて市販酒及び原酒について溷濁度を測定した結果に就ても併せて報告した．

42. 增醸清酒糖成分に就いて (第1報)

水飴葡萄糖の構成糖類

日本資糧工業KK
西野隆太郎，吉岡晴雄○富永正，小濱春次

3倍增醸用水飴葡萄糖に含有されている種類に就きペーパークロマトグラフィーに依つて，直接還元糖の構成糖類及び含有量を測定したのでその結果を報告した．

43. *Sacch. carlsbergensis* を用うるビタミンB_6，ビオチン，イノシトール，及びパントテン酸の同時定量法

姫路工大應化　○福井三郎，坂本達雄
京大工化　谷　喜雄

醱母の增殖促進性ビタミンである上記4ビタミン中

NII-Electronic Library Service