

セトアルデヒドを HSO_3^- 型陰イオン交換樹脂を用いて除去する際の条件に對して吟味を行い、その最適条件を決定した。本報では市販焼酎に對して本法を適用した場合のアセトアルデヒド等の不純物の除去並びに Barbet 反應等より見た品質の變化等につき報告した。

51. 糖化醱酵速度に関する研究

アミロ法の糖化醱酵速度に就いて

工業技術院醱酵 小野英男○福岡誠一

今日迄アミラーゼ測定値と醱酵歩合との關係が相當議論されて來ているが時間的觀念の導入に依り糖化醱酵の速度をとりあげ、私共が改良した糖化力測定値との關係に就いて、アミロ法の場合に就いて述べた。

52. *Endomyces* による酒精醱酵に関する研究

阪大工學部醱酵 ○富安四郎、小堀通夫

深部培養による *Endomyces* の Amylase 生産試験を行い、之等の中より Amylase を Lintner 單位にて 350 U 程度生産する菌株を見出し得た。更に *Endomyces* 単一菌による醱酵試験を行つたが微弱であつたので、アルコール工業への應用を考え、本菌と *Saccharomyces* との混合培養による醱酵試験を行つたので、その結果について報告した。

53. わさび漬に関する研究 (第3報)

α -澱粉及び界面活性剤添加に依る影響

静岡薬大 ○小島 操、本吉富一

わさび漬を長期間貯蔵する目的で、わさび漬に防腐劑に屬する各種藥劑を添加貯蔵し、貯蔵中の芥子油の變化について實驗した結果は既に報告した(第1報、第2報)

今回はわさび漬中の芥子油を物理的に被覆する目的で α -澱粉を、化學的に被覆する目的で界面活性劑(非イオン)をわさび漬並びに合成アリル芥子油に添加し開放状態のまゝ及び密閉状態で 37°C のフラスコ中に貯蔵し、貯蔵中の芥子油の變化について實驗した結果、 α -澱粉の添加は芥子油の揮發をある程度防止することが出来るが、界面活性劑の添加は却つて揮發を促進する。

54. パン醱培に関する研究 (第11報)

Gluten dispersion に對する還元劑の作用

大阪女子大學 松 本 博

glutendispersion は cystein thioglycolic acid NaHSO_3 という様な試薬の微量添加によつて著しい粘度低下をおこし、恰も Dough の場合と相似の關係を示すのであるが、その mechanism を知る爲電流滴定法によつて gluten 及び溶液中の SH を定量した所還元劑は gluten 中の SH 基量を増大させる事を發見した。こゝに粘度低下の mechanism として OLCOTT のとなえる蛋白分子の Fragmentation 説が有力である事をみとめた。

55. *Neurospora sitophila* 培養物の緑餌代替効果

大阪市立衛研 ○石井隆一郎、近藤喜久子

NS 菌培養物を緑餌の代替とし、緑餌全廢區、緑餌半減區に分かつて鶏雛の飼育試験を行い、本菌培養物の緑餌代替効果の可能性の高い事を認めた。

56. 微生物のカロチン生産に関する研究

(第10報) *Neurospora sitophila* のカロチン生産に及ぼす光の影響

大阪市立衛研 ○石井隆一郎、岩垣智恵子

NS 菌 Conidia 中のリコピン部、カロチン部及び總カロチノイドの生産に及ぼす日光の散光、人工光線の効果を検討した。100V、100W、のマツダ電球から 1~2 m (28~112 lux) の距離で 2~4 hrs 照射の場合が最も有効で、カロチン増加率は 150~180% であつた散光の照射も有効であつたが、1 hr 以上の直射日光は破壊的に作用した。

57. 納豆に関する研究 (第15報)

カルシウム強化によるビタミン B_1 及び B_2 への影響に就いて

大阪市立衛研 林 右市○川北兵衛

さきに林11號菌(低温菌)を用いて納豆を製造した際のビタミン B_1 及び B_2 の消長に就いては、第9報に於て報告したが今回は、2、3の鹽類を用いてカルシウム強化納豆を製造し、カルシウム強化によるビタミン B_1 及び B_2 への影響に就いて實驗を行つた。その結果を報告した。

58. 酵素處理を施せる外米飯に就いて

大谷女短大 ○高岡研一、石橋ふじ

外米の不評の原因は炊飯時に於ける吸水率が極めて低いと云う事である。即ち、外米飯は口觸感覚が悪く