

みた。

〔概要〕 旧式発酵より油状物を分離して之を構成する諸成分を分析した。又之等成分の性質を研究し、之を適用して分離装置を設計試作分離試験を行った。

〔成果〕 油状物の大部分は高級脂肪酸又はそのエステルであり、フリーゼル油はその一部分にしか過ぎない事及び旧式発酵の品質を劣下せしめるものはフリーゼル油ではなく高級脂肪酸であることが判つた。又之等は15°Cに冷却すれば殆ど油状に凝集分離されるので冷却分離装置を試作使用したところ、その50%位を分離出来たが未だ完全分離する事は出来なかつたので今後引き続き研究の予定である。

4.2.13 研究題目

醤油味噌用種麹に関する試験（第1報）
（種麹製造基礎試験）

研究者氏名 勝岡常芳、広瀬嘉六、東 邦雄
研究開始時期 昭和25年5月
研究終了時期 昭和26年12月

〔概要〕 (1) 優秀菌の分離検索。(2)原料を碎麦碎米を用いて実際製麹により優良菌の選定。

(3)種麹原料として代用原料を使用する実験。

〔成果〕 (1) 醤油用味噌用各優良菌を選定したので此の菌を用いて業界へ種麹の供給を行った。

(2)種麹用原料としては鋸屑及び芋蔓粉末の使用について実験し、芋蔓原料の場合は孢子形成がよく、又孢子の分離が容易で孢子丈の種麹製造に適する。

〔影響〕 昭和25年12月種麹（味噌醤油用）製造免許を得たので業界に新しい優良種麹を供給する。

4.2.14. 研究題目

醤油味噌用種麹に関する試験（第2報）
（醤油用、白味噌用適菌の撰擇試験）

研究者氏名 東 邦雄、前原喜義、永上正三
研究開始時期 昭和26年9月
研究終了時期 昭和26年12月

〔目的〕 現在本場に於て種麹を製造しているが手持醤油味噌用菌について各性質を調べ又白味噌製造用としての適菌を仕込について比較

し実際使用についてこの優良菌を選択する。

〔概要〕 醤油用は原料を正麦、脱脂大豆の等量麹で製麹中一番手入37度～38度、二番手入39～40度の品温として出麹したものの製麹経過及び出麹の酵素力に依り比較した。味噌用麹は菌種別に碎米麹として同一条件で製麹したものに丸大豆を使用し、種類別に仕込んだ。定温にて仕込後25日目に製品の産量及び成分分析を行い優劣を判定した。

〔成果〕 手持菌の性質を知り優秀菌を選定した白味噌用として7号菌が最も優秀である。

〔影響〕 優良種麹の業界提供

4.2.15. 研究題目

県産果実（枇杷瓶詰及柿、李ジャム）
の加工試験（第1報）

研究者氏名 勝岡常芳、東 邦雄
研究開始時期 昭和26年5月
研究終了時期 昭和26年12月

〔目的〕 鹿児島県産枇杷、李、柿等を瓶詰或はジャムとして加工利用する。

〔概要〕 枇杷は茂木種及び田中種を用い、瓶詰にする場合の糖濃度、酸度、殺菌法等を検討した又柿より香氣及び甘味をとり澱粉質を増量剤として用いたジャム製造試験を行った。李は李酒試作の廃粕を用いてジャム原料としての利用を計った。

〔成果〕 夫々の果実の利用について、2ヶ年貯蔵試験により加工条件を決定した。

〔影響〕 本県産果実の加工利用の方法が一部明らかになったので更に工業化試験を行う必要がある。

4.2.16. 研究題目

県産果実の加工試験（第2報）
橙酢製造試験

研究者氏名 勝岡常芳、東 邦雄、前原喜義
研究開始時期 昭和26年11月
研究終了時期 昭和27年2月

〔目的〕 指宿町産橙について橙酢としての製造条件を決定する。

〔概要〕 夏橙227個を剥皮し、果皮15.6匁、果実18.9匁を得、果実は搾汁して1.22斗の果汁を得た。搾汁の分析値は、比重10.05Be (15