

果であつたが浸漬出来る原料であれば水浸漬
丈でも充分脱色効果があり、之と薬品処理と
を併用したものが鑑評の結果最も好成績を収
めた、又 0.5%使用の場合は製品に薬品臭を
残さない。クロールカルキは漂白効果は全然
無かつた。

4.2.19. 研究題目

醋酸醱酵に関する研究 (第1報)

(焼酎蒸溜廃液を利用した食酢製造)

研究者氏名 勝田常芳、東 邦雄、松田大典

研究開始時期 昭和26年11月

研究終了時期 昭和27年12月

〔目的〕 (1) 優良醋酸菌の検索分離。(2) 醋酸醱
酵原料として焼酎蒸溜廃液を利用する酒精酢
の製造。

〔概要〕 (1) 県下の食酢業者の露より醋酸菌を
分離、生酸力を比較して優良菌を撰択した。
(2) 蒸溜廃液を合成酢の母液として利用し得
るかを見る為に新式焼酎及び旧式焼酎蒸溜廃
液について配合貯蔵を行った。又醱酵酢とし
て仕込みに利用し得るかを見る為に焼酎麹
として蒸溜菌使用、蒸溜廃液の醋酸菌に対す
る生育阻害の有無を試験した結果、普通の麹
エキスを要らず生育、生酸することを認めた
ので焼酎粕原料の小規模仕込試験を行った。

〔成果〕 (1) 分離菌は各特徴を有し、特に生酸
力強力なものを以後の仕込に供した。分離検
索は継続中。

(2) 蒸溜廃液をそのまま合成酢母液として
用ふる場合は貯蔵によつても特有の粕臭が脱
けず利用価値に乏しい。旧式焼酎廃液を母液
とした醱酵酢製品は香気の良いエキス分に富
む着色濃厚な良質のものを得た。製品分析値
は次の通りであつた。酸度4.9%、エキス分
4.36%、糖分1.2%、全窒素0.39%。

〔影響〕 焼酎廃液を食酢原料として利用し得
ることを認めた。

4.2.20. 研究題目

醋酸醱酵に関する研究 (第2報)

(厚被膜生成菌体利用試験)

研究者氏名 勝田常芳、東 邦雄

研究開始時期 昭和27年1月

研究終了時期 昭和28年1月

〔目的〕 厚被膜生成醋酸菌体利用

〔概要〕 皮膜の厚いキンリヌム菌の分離及び被
膜形成試験を行った。醋酸醱酵を連続しつつ
皮膜を分離し(その後続いて菌体生成)その
菌体を砂糖で煮て最後に砂糖をまよして造る
菓子の試作をした。

〔成果〕 厚皮膜菌種は菌種別に差異があり。特
に厚皮の菌体を利用するのがよく砂糖漬は味
に特徴があり、これに更に香気を附與すれば
一層有効であろう。

〔影響〕 厚皮膜醋酸菌(キンリヌム)は醋酸醱
酵利用法として焼酎工業副産物の利用と共に
焼酎工業を有利にすることが考えられる。

4.2.21. 研究題目

醬油堆積仕込に関する研究

(小仕込に於ける基礎試験)

研究者氏名 勝田常芳、東 邦雄

研究開始時期 昭和26年6月

研究終了時期 昭和27年12月

〔目的〕 醬油諸味の速醸法の一つとして汲水を
少くして諸味の自己発熱を利用する堆積仕込
で順調な諸味は比較的短期間で着色及び分解
熟成が行われるが香気に於て普通諸味に劣り
堆積臭と劣る特臭を生じ易いが、従来本法
についての研究が少ないので吾々は仕込及び管
理の最良条件を見出し度いと思つて実験を行
つた。

〔概要〕 (1) 予備試験として堆積諸味を仕込水
5水とし9日目切返し、15日目に12水に延し
たものと普通仕込として12水仕込を標準とし
て各諸味の熟成経過中、温度及び溶出成分の
変化並品質につき比較した。

(2) 同じく堆積中切返しの効果及び堆積期間
の長短の諸味に及ぼす影響を見る為の仕込試
験を行った。

(3) 仕込水の多少が熟成に及ぼす影響を知る
為に一次仕込水を5、6、7水とし切返し及
び第二回汲水の時期を同じくして各の差を調
べた。

〔成果〕 (1) 普通仕込と堆積仕込との諸味経過
温度及び成分共に大差あることを認めた。堆