

が上昇する程、移植後の酸上昇の lagging が長い、このことは分譲菌を Starter として使用する実際仕込の規模においても確かめる必要がある。

Starter としての活性度の測定法ならびに長時間活性を維持する保存法につき検討の余地がある。

現在までの分譲菌については培養後直に使用することになっているがやむを得ず使用の遅れる場合冷蔵庫に保持している。

(まとめ)

文 献

(1) 分譲用種酢については菌株を選択し、微工研 No.1, No.2 が適当であり、食酢業に実際活用するための原菌からの増殖方法につき検討した。

(2) 液体培地としてイモ汁の活用が可能なことを見出した。

(3) 原菌の保存並に Starter としての分譲菌の活性保持と保有条件につき検討を要することを認めた。(資料の提供を戴いた福岡通産局鹿児島アルコール事務所池田所長に深謝します。)

1) 安 井 食工 16.7.1969

2) 飯 沢, 服 部 分譲酢酸菌について

3) 微生物工学講座 (第8巻) 275

4. 2. 9 真空凍結乾燥機による

乾燥パン、スイカ、バナナの試作試験について (第2報)

東 邦雄, 水元弘二

(要 旨)

パイナップル、バナナ、スイカを真空凍結乾燥することにより、それらの貯蔵性、および菓子原料としての粉末化を試みた。

パイナップル15~16%, バナナ31~32%, スイカ 9.8~9.9の歩留りを得た。

得られた乾燥物は、香気、味ともに普通乾燥と余り変らないものが得られ、かなり長期間にわたり劣化はみられなかった。しかしこれらはかなり糖の含量が多いので粘度が高く、仕上りが思わしくなく、粉末化は今後の課題となろう。

4. 3. 1 技 術 指 導

区分 指導内容	酒類関係	食品関係	食品添加 物 関 係	菓子関係	清 涼 飲 料 水 関 係	飼料関係	件数合計
検 定、検 査	20 件	- 件	- 件	- 件	- 件	- 件	20 件
依 頼 分 析	-	275	43	99	20	9	446
依 頼 試 験	16	23	-	6	8	-	53
工 場 設 計 等	4	-	-	-	-	-	4
技 術 相 談	62	120	40	25	25	-	272
講習会、研究会	2	2	-	-	-	-	4
鑑 査、審 査	210	30	-	-	-	-	240
鑑 評、審 査 会	8	24	-	-	-	-	32
実 地 指 導	26	62	12	20	4	-	124
開放試験室利用	23	27	-	5	2	-	57
調 査	6	12	2	24	2	-	46
巡 回 指 導	-	3	-	1	-	-	4
技 術 員 養 成	1	-	-	-	-	-	1
計	378	578	97	180	61	9	1,303