

| | | | | | | | |
|-----|---------------|--------------|--|-----|---------------------|------------------|-----|
| E67 | ◎密閉式糖蜜醱酵（第一報） | 武田義人 岡田董勝 | 臺灣總督府中央研究所工業部報告第 67 號；頁 522-526 （1931 年 11 月著； 1932 年 5 月刊登） | 522 | 526 （ VII 結論） | 轉載自日本農藝化學會誌第 8 卷 | 182 |
|-----|---------------|--------------|--|-----|---------------------|------------------|-----|

以密閉式操作糖蜜之酒精醱酵時，不難想像會較開放式之醱酵比率來得更好。最大原因是密閉式操作防止酒精蒸發、阻止有害菌種入侵。然現今臺灣卻沒有實施密閉式操作之工廠，或許主要原因有改造現在使用的醱酵槽有困難、操作稍嫌繁複、以及工業化價值相對較不明確等。

在工業應用上密閉式比開放式有利，將醱溫調節至 30~33°C，並常時冷卻最上部，可藉此增加價值。減少酒精蒸發、防止有害菌種入侵。