

食用油							
報告編號	題名	研究者	資料來源	緒言頁次	總括頁次	備註	中譯字數
E38	○米酒油の研究（第一報） 附粕取燒酎油の研究	平友恒	臺灣總督府中央研究所工業部報告第 38 號；頁 413-418 （1930 年 4 月刊登）	413 第 1 段 +-414 實驗上面一段	418 （總括）	轉載自日本農藝化學會誌第 6 卷	與報告編號 IC14 共譯 1573 字

米酒油之研究（第一報）
附 酒糟酒油之研究
（臺灣總督府中央研究所）
平友恆

作者之前曾進行從臺灣產米酒分離出米酒油及從日本土產酒糟酒分離出酒糟酒油的研究，兩者皆由 **Palmitic acid**（軟脂酸）及 **Linoleic acid**（亞麻酸）等之 **Ethyl ester**（乙酯）所構成，利用微生物的 **Lipase**（脂肪酶）加水分解時會更進一步酯化原料中所含之油脂。

實驗

1. 中性酯與游離脂肪酸的分離

取試料 300g，中和游離酸，用乙醚分離中性油和肥皂液，乙醚溶液用無水芒硝脫水驅除乙醚後所得的部分是中性油，乙醚不溶解的部分呈鹽酸酸性，用乙醚抽取脂肪酸，水洗後脫水排出乙醚，回收脂肪酸成游離酸，此時水分及酒精類視為被排除，由此可算出游離酸的比例。