

E34	◎米酒油の研究（第二報）	平友恒	臺灣總督府研究所工業部報告第34號；頁834-841 (1929年10月刊登)	834 第1段 +-836 實驗上面最後一段	無	轉載自日本農藝化學會誌第5卷	128
-----	--------------	-----	--	------------------------------	---	----------------	-----

米酒油做成一般油脂，要先以苛性鉀進行鹼化，將鹼化溶液的鉀肥皂變成鈣肥皂，再進行蒸氣蒸餾後即可獲得一種香氣強烈的精油。

Oryzalen 及 Oryzaloren（作者暫時制定的詞）既使共同以鈉金屬反覆處理也無法完全去除氧元素。期望日後能收集試料，進一步求得以滿足完全精製的常數，以便更精進研究。