

E9-2	○米酒粕ヨリ 乳酸石灰ノ 製造ニ就テ	田中庄助	臺灣總督府中央研究 所工業部報告第 9 號；頁 1101-1105 (1923 年 6 月著)	1101 前 面四段	無	轉載自日 本農藝化 學會誌第 1 卷	389
------	--------------------------	------	--	---------------	---	-----------------------------	-----

本島主要的酒精飲料為蒸餾酒，其中又以米酒產額最高。根據大正 11 年（1922 年）及 12 年（1923 年）度的統計，其生產量分別為 42044 石及 51460 石，如此逐年增加中，而米酒的製造也隨之逐年增多。原料米一容積對米酒約一容積可得約三容積的蒸餾粕，因此研究這種粕的利用對將來有重大的意義。然而，現今這些粕的處理方法除了將一部份作為家畜飼料外，並未開發任何其他用途，處於徒然將其捨棄的狀態。且粕的腐敗速度快且臭氣難耐，從衛生的角度來看，還需深思熟慮其處理方式。

先前本所技師的平友恒氏報告指出在此米酒蒸餾粕中發現乳酸的存在，其含量隨粕而有所差異，比例為粕的 0.55-3.13%，平均 1.5%。

本文作者嘗試將此乳酸進行大規模的製造乳酸石灰，在此這些操作記錄下來，期望能對工業製造基礎略盡棉薄之力。

實驗部份

首先對此方法進行略述。壓榨新鮮的米酒粕，將其榨汁與消石灰進行中和成為乳酸石灰，經由蒸發析出乳酸石灰的白色結晶並採集，詳細的操作方法記載於下。