

E12	◎ 台灣產糖蜜の醱酵に関する研究 (第一報)	中沢亮治 武田義人 松本萬里	臺灣總督府中央研究所工業部報告第 12 號；頁 693-733 (1926 年 2 月著;1926 年 10 月刊登)	694 實驗之部 上面三段		轉載自日本農藝化學會誌第 2 卷	406
-----	------------------------	----------------------	---	------------------	--	------------------	-----

本篇作者之一(中澤)進行了臺灣產糖蜜醱酵稀釋度與添加酸之研究認為在 15-20°Bllg. 的環境下發酵最為恰當，亦證明了添加乳酸與硫酸有助酒精的生產(臺灣總督府研究所報告第 3 回 129 頁大正三年)。又，岡崎宗治氏進行添加米糠與無機鹽類之研究，指出添加米糠與氨鹽可縮短醱酵天數並增加酒精產量(臺灣總督府研究所報告第 3 回 137 頁大正三年)。最近臺灣總督府中央研究所工業部釀造科進行有關空氣供給與溫度之工業化測試，在培養 Pasteur Kolben 與 Carlsberg-gefäss 時供給空氣者會影響酵母的增殖，進而增加酒精的產率，溫度方面醱酵期間控制在 30°C 附近者酒精的產率最大(臺灣總督府研究所報告第 5 回 179 頁大正 13 年)。

近期臺灣各製糖會社酒精工廠及專賣局酒精工廠醱酵比率顯示出偏向漸次增加，但也往往有時呈現醱酵不良的狀況。吾等欲探究其原因，同時亦欲增加酒精的產率，故進行以下研究。

又，本實驗於臺灣總督府中央研究所工業部釀造科實驗室及臺中帝國製糖株式會社酒精工場分析室進行，故各分析條項難免有不一致之處。