

E77	○台湾産醋酸菌の研究（其の一）	田中庄助	臺灣總督府中央研究所工業部報告第 77 號；頁 962-991（1932 年 4 月著）	962 第 1 段	989-990（結論）	轉載自日本農藝化學會誌第 8 卷	448
-----	-----------------	------	--	-----------	-------------	------------------	-----

本島の醋酸發酵工業未臻發達，僅有二、三間小規模的食用醋工廠，年產額僅 419 石（昭和五年中資源調查），價格不過 8400 圓。大部分醋酸仰賴輸入或移入，昭和 6 年（1931 年）輸入或移入的食用醋量（關稅調查）為

其價格約相當於本島產額的 4 倍強。若將作為化學藥品的醋酸量也算進去的話，其比例又會更高。

#### 結論

1. 從清酒醪、食用榨醋汁、食用醪醋等分離出 5 種類的醋酸菌，並研究其形態學及生理學。
2. I 號、II 號、IV 號為 *Bacterium ascendens Henneberg*, III 號為 *Bacterium acetosum Henneberg*, V 號為 *Bacterium aceti Hansen*, VI 號為 *Bacterium xylinum Brown* 的各自變種。
3. I 號、II 號、IV 號對酒精耐受力強，分別都約為 15%，產酸量約 7%；III 號、V 號稍低，最大耐受性約 8%，產酸量各自約為 5.2%、4.2%。
4. 對醋酸的最大耐受性大致都很高，分別約為 3.5%、4.0%、2.0%、3.5%、4.75%，其中又以 II 號及 V 號最值得關注。
5. 添加酒精的培養基時之最適溫度在比沒有添加的情況下稍低，而在高溫能生存的菌種其最適溫度、死滅溫度也都較高。
6. 氫離子濃度適量範圍在 4~6。
7. 5 種菌類中 I 號、II 號、IV 號對酒精、酸有強力耐受力，且產酸量大，因此可以應用在速成醋工業及食用醋工業。目前還在進行應用試驗中，日後還會補充報告。