

次序	類別	題名	研究者	報告回次	中譯字數
5		△アミロ法に関する研究 (第一報)	牟田邦基 野本只勝 田中勝利	第 62 號	358
		報告前面五行+最後概 括。			

#### 阿米諾法

余等於昭和四年（1929年）與臺灣總督府專賣局共同開始阿米諾法的中間工業試驗。在試驗之初雖然或多或少遭遇困難，但接下來以米為原料的研究結果已幾乎確實地達到了當初的目的。因此報告截至目前為止所得的成果。本報告使用的是 *Rhizopus Delemar Hanaza* 的絲狀菌，及該研究所於本島產的白麴中分離之酵母。

#### 總括

依據中間工業所得的成果總括如下。

- （1）根據外國碎白米及臺灣產粳米的試驗成果，已非常肯定地確認阿米諾法可以容易地在 87%~91% 的良好發酵速率下實行。
- （2）米原料的蒸煮壓力及蒸煮時間基本上已確認攝氏 125°C 時 20 分鐘就足夠。但有關此點目前尚在持續研究以做更精確的掌握。
- （3）鹽酸的添加量必須隨原料米的灰份含量而增減，灰份含量依據米的精白程度有顯著差異。
- （4）在以米為原料的情況下，在如本研究的小規模的情形，一個蒸煮機就足夠。
- （5）可用原料必須選擇新鮮且附著細菌少的原料。