

## E-8 強化食に酵母を利用する研究 (第2報)

岐阜大学 伊藤 己い

筆者は前に、上記題目による第1報を、家政学会総会において発表した。その内容は家政学雑誌第5巻、第3号に記載されている。

その後、(1) 酵母の低温乾燥品と、高温乾燥品の両者を使用し、白鼠につき、両者の比較実験を行ったところ、低温乾燥品が高温乾燥品に比して頗る優秀なる結果を得たので、これを基にして更に、小学校児童について試験してみた。この結果児童の体重増加に好影響を与えたので、この研究結果を報告する。

(11) 次に低温乾燥による酵母は長期の保存が困難であるが、先ず、保存法を異にした低温乾燥品数種につき、保存期間中における成分変化をみたので、この実験結果を報告する。