

の我国の代表的な保存食を対象とし、之等の食物中の蛋白質が、上記の如き調理加工に依り、いかに変化するかを研究するため、真鱈を用い田麩とした時の蛋白質の人工消化率を調べた。

2 試料として市販の干真鱈を用い、硫酸デシケーター中で減圧乾燥、粉碎、メッシュ 100 以下とし、1回 4g を用い、水 4 cc、中白砂糖 0.8g と共に 100cc の丸底フラスコ中で攪拌しつつ、100°C 1時間～3時間、130°C 1時間～3時間反応せしめる。之等の反応試料、同様処理の砂糖無添加試料、未処理試料を N/10 HCl pepsin 溶液で、37～39°C の恒温器中で 44 時間、人工消化し、消化率を調べた。

3 砂糖無添加の試料は未処理の試料と消化率に差が余りない。砂糖添加の試料は 130°C 3 時間加熱のもの以外は未処理試料、砂糖無添加試料より却って消化率が良くなった。

## 2 蔗糖を添加した蛋白質に対する加熱の影響について (第 1 報) 塩酸ペプシン溶液に依る田麩の人工消化について

和洋女子大 間野 義克  
栗生 敬子

1 還元糖と共存する蛋白質を加熱した時、変化する蛋白質についての研究は数多くあるが、我国の食物に多く用いられる非還元糖である蔗糖を取扱った研究は比較的少い。蔗糖を多量に加え、加熱加工した田麩、佃煮等