

リッチ 2g に対して水 2 ml を加えて 98°C 10 分間加熱後、35°C 位まで放冷し、25 mg イースト菌液 2 ml を加えて 15 hr 35°C で湿度を保ちイーストプロリッチを製した。

測定法：V. B<sub>2</sub> 含有量はルミフラビン蛍光法によった。遊離アミノ酸の定性は P P C 法を用いた。酵素力の検討：試料を自己消化させたものを用い、アミラーゼの測定はヨード還元力の変化より検した。蛋白質消化力テストは卵白を固茹でとし、これを乳鉢ですりつぶし、酵素液を加えて遊離してくるアミノ酸を P P C で定性した。

3. プロリッチ納豆とイーストプロリッチとを比較しながら検討を加えたその結果は V. B<sub>2</sub> は FMN でその増加状態はイースト菌の新鮮度により変化があった。遊離アミノ酸は極く僅かで、蛋白質分解酵素力、糖分解酵素力共にプロリッチ納豆を下回った。

## ②A—6 イーストプロリッチ(仮称)の栄養学的研究

神戸大 津野 貞子  
○松本美代子

1. プロリッチ(脱脂大豆粉)に納豆菌を接種した場合ビタミンB<sub>2</sub>の増加をみたので、納豆菌に代えてイースト菌を接種してみたところプロリッチ納豆(仮称)と同様に V. B<sub>2</sub> の増加をみた。イースト菌そのものは各種ビタミン、アミノ酸、酵素を多量に含むといわれているのでイーストプロリッチ(仮称)にもそのような効果がさらに加わるのではないかと考えて検討を試みた。

2. 試料プロリッチ、オリエンタルイースト菌。プロ