

A—58 ニオイ米に関する研究（第4報）  
—でん粉，糖，アミノ酸について—

高知大教育 岡崎 正一  
高知学園短大 ○松本 和子

前報までに、味覚テスト、炊飯特性、細胞組織などについて報告した。その結果ニオイ米は、いろいろの特異性を示すことが明らかになった。これらの特異性の要因として、でん粉，糖，アミノ酸なども考えられる。これらに関して検討したので現在までに得られた結果を報告する。なお対象は高知県産中生米の農林22号をえらんだ。

アミロース・アミロペクチンの含量比はヨース呈色法、電流滴定法の二法によったが、ニオイ米は普通米に比しアミロース大で、分子も小さい。また粘度を測定したが、普通米と大差があり、既報のニオイ米のネバリと関連あるものと考えられる。

アミノ酸については、ペーパークロマトグラフィによって定性的に検索した。アミノ酸は18種存在し、その種類の数は普通米と差はなかったが、量的には相当差のあることが推定せられた。

糖については、60%エタノールを用い抽出し、アミノ酸と同じくクロマトグラフィにより同定したが、ニオイ米の中には品種により特異的なものもあるが、詳細については、なお検討したい。