

# A-106 米麴および甘酒熟成過程における遊離糖含有量の変化

熊本女大文家政 松下アヤコ  
○服部 勝子

1. 蒸白米に白麴(甘酒麴)を散布して発酵を進めその発酵過程における蒸白米(米麴)中の遊離糖の質的及び量的変化状況を推察する。

2. P.P.C. の切りとり、溶出、マイクロベルトラント法による。

3. 蒸白米では sucrose が主要な糖でありその他 raffinose, glucose 及び微量の maltose, stachyose らしいスポットが見出される。蒸白米に麴菌を散布して適温で発酵を進めると sucrose は痕跡程度に減量し、その代わりに glucose, maltose が急激に増量して主要な糖になる。glucose は発酵度の進むに従って急激な増量を示して米麴の主要な糖になる。maltose の含有量は常に微量である。raffinose, stachyose は米麴の発酵度の進むに従って減量する。還元糖、可溶性全糖量も発酵度の進むに従って増量する。煮たもち米に米麴を混ぜて適温で発酵を進めると、この混合物(甘酒)は時間の経過によって遊離糖の種類と含有量に変化を生じる。発酵初期の混合物(甘酒)では glucose, sucrose の他に少量の maltose, raffinose 及び stachyose らしいスポットも見られるが混合物(甘酒)の熟成期の物には glucose が主要な糖でありその他少量の maltose が見られる。sucrose, raffinose 及び stachyose らしいスポットは見られない。