

目的 演者らは前報においては、ニワトコ、ナズナ、ヨメナのエキスをを用いてヨーグルトを作り、生産された乳酸量を測定して乳酸菌に対する生育促進効果を検討した。今回はニワトコ、ナズナなどの摩砕物を用いて酵母菌(Dry yeast)に対する発酵効果を調査し、ニワトコについては発酵パンの第一次発酵についても調べた。又ニワトコの薬効についてはアンケート方式により調査したところ興味ある知見が得られたので報告する。

方法 酵母菌は市販のDry yeastを用いた。酵母菌の発酵効果はアインホルン管を用いてCO<sub>2</sub>が10ml発生する時間を測定し、その時間を酵母菌の発酵効果とした。山菜エキスは山菜を2分ゆでた摩砕物を一般に用いた。ニワトコの場合はその他ニワトコ茶の粉末、ニワトコ茶のエキス、ニワトコ乾燥茶のエキスを用いた。

結果 純水(25ml) Dry yeast(0.5~2.0g) cane sugar(0.5~1.0g)の間では反応に要した酵母の量と時間の間には反比例の関係が成立している。従つて反応組成は純水(山菜エキス) 25ml, Dry yeast 0.7~0.8g, cane sugar 1.0gで行つた。純水(23.2分)、ニワトコ摩砕物(13分)でその差は10.2分、ニワトコ茶のエキスは4.7分、ヨメナは6.2分、オオバコは0.8分、ナズナは3分それぞれブランクテスト(純水の場合)より醗酵時間が短縮されるという結果がみられる。又ニワトコ入りパンの一次醗酵を調査した。40分位まではブランクテストとの差はみられないが、50分過ぎから差があらわれてくる。ニワトコの薬効についてはアンケート方式で調査したが、腎臓病の外に便秘、利尿作用や尿道結石の効果も見られた。なおニワトコ茶の製法は特許申請中である。