

## 44 米の Oryzenin 含量について

鳥取大学 三枝 まつ

前回は米の内部脂肪について報告したが、今回は米の主要蛋白質 Oryzenin の含量について発表する。

米の Oryzenin は米の性質に密接な関連をもっているといわれ、また清酒の香味をつくりだすための重要な物質であることは既に知られているが、その後品種も変り栽培上の技術も変化したため、今日に於ける米の化学的組成上にもどれほどかの変化も考えられ、飯米として摂取する場合にも精白工程に於ける含量変化などが予想

されたので、次の如き実験を行った。

1. 各品種（40種）中の含量について
2. 精白工程に於ける含量の変化について
3. 含量と米の性質との関係について