

## —高知産米の澱粉について—

高知大教育 岡崎 正一  
森岡 敏子

貯蔵性悪くすこぶる不味といわれる高知産藤坂五号の性状を明らかにするため、第1報において他の品種すなわち高知産のハウネンワセ、農林二二号、サチワタリ、相川および青森産藤坂五号との一般成分、灰分の内容、遊離アミノ酸、遊離糖について比較検討したが著しい特異性はなかった。ついで炊飯特性について報告したが、その結果相互間に多少の差異が見られ高知産藤坂五号は吸湿率、吸水率高く蒸発乾固物量、遊離還元糖量多く、その理由として米粒構造上の弱さを推定せしめた。なお溶出澱粉量(ヨード呈色物量)において藤坂五号は多少少くこれは米粒組織上の理由もあるが澱粉構造、あるいは構成上に差のある事も考えられるので、これらの精製澱粉について検討した。すなわち常法によって調製した澱粉について  $\beta$ -amylase による糖化率、ヨード呈色解析および電圧滴定による amylase と amylopectin の比、amylogram を求めた。その結果  $\beta$ -amylase によっては各々大体 60~62% の分解率を示し、相互間に大差はなかった。線状構造部の比においては二法ともその傾向は同じで多少の差異が見られた。amylogram では大体早期型と晩期型とに分れ、総括的にいって高知産藤坂五号の澱粉が著しい特異性を有しているとは考えられない。