

23. 粳米澱粉に関する研究（第一報）

アミロースおよびアミロペクチンのグルコース重合度について

中村栄養短大 中川 眸

1. 米飯のおいしさは、米の成分組成、また料理的手段の相異にもよるが、主成分である澱粉のグルコース重合度が幾分なりとも影響をおよぼすのではないかと思ひ、福岡県に多く栽培されている粳米五品種（農林39号農林18号、紅千石、愛知千本旭、あさかぜ）のアミロースおよびアミロペクチンのグルコース重合度を調べた。

2. 常法により一般分析を行った。

澱粉は佐藤氏の方法によって精成し、Schochの方法により、アミロースとアミロペクチンに分離して試料を調整した。各々をPotter法によって、過沃素酸分解して末端基、鎖長と測定した。

3. 一般成分組成においては、いちじるしい差異は認められなかった。

過沃素酸による分解は70時間で大体平衡になった。アミロペクチンのグルコース重合度は、五品種の間に、ほとんど差を認めることが出来ず大体グルコース重合度27ぐらいとなった。アミロースのグルコース重合度も、五品種の間に差を認めることが出来なかった。