

東大応微研	○柳本	治美
お茶大家政	福場	博保
	稲垣	長典

本研究は麦飯の消化性について行なったもので米飯と麦飯または混麦の消化性に差があるかどうかを検討せんとした。

試料として麦飯（大麦 0, 10, 20%）を用いこれに酵素（ α -amylase）を作用させて、それらの消化状態をファリノグラフによりレオロジー的に見ると共に、大麦の主成分であるでんぷんを 4 種の調整法（プロテアーゼ法，アルカリ法，界面活性剤法，攪拌法）により取り出しその性質をアミログラフを用いて比較検討した。

以上の結果より 10% 麦飯が本実験内では最も消化性のよかった，その理由については目下研究中である。