

A-40 米の発芽にともなうニ、三の酵素活性について  
広島文化女子短大 天川満子

目的 米は発芽しはじめると、胚乳部の澱粉消化がはじまる。それらの現象を誘発もしくは促進に必要な諸酵素 例えは、澱粉消化には アミラーゼ、パオキシダーゼ、ビタミンB<sub>1</sub>などの活性が 漸次たかまってくる。本報はそれらの現象を組織化学的に酵素所在をたしかめる。

方法 45年広島県産こめ、品種「新千本」を脱脂綿上に室温で発芽させ、糊殻を取り除き資料とした。これをカミソリで縦に切り、グアヤック樹脂、ヨウ素などにより反応させて、光学顕微鏡で観察した。又資料を2mm厚さに切り、ホルマリン固定後 常法にてパラフィン包埋、切片とし同様にして観察した。

結果 胚芽の持した胚乳部に パオキシダーゼ、アミラーゼ活性が発芽と共にたかくなり、その部位から胚乳部全体に及ぶ。その経過を日を追って観察した。その結果を報告する