

黍成分の理化學的性質に就て

岐阜高等農林學校教授 伊藤 半右衛門

著者は曩きに米の品種に依る酵素力、蛋白質及び澱粉の差異に關する研究をなし品種に依る特異性及び米成分の理化學的性質を明にせり。更に米以外の穀物たる麥、粟、稗、黍、高粱等の内にて比較的文献少きものに就き其の成分の理化學的性質を明になして嘗て得たる米のそれ等と比較研究なさんと思ひ立ち、先づ第一着手として黍成分の理化學的性質に關する研究をなし、今其の得たる結果の一部分を發表せんを欲す。

農林省の統計に依れば昭和元年度に於ては作付反別約二萬町歩、收穫高約十六萬七千石なり。更に五千石以上生産する道府縣は北海道 愛知縣、岐阜縣、廣島縣、岡山縣、東京府なり。

著者の試料ミセシは岐阜縣内産四種にして主として種皮の色にて分ち白黍、目黒黍、燈紅黍、茶黍とせり。之等無砂にて石臼にてつきて脱皮し皮部と脱皮部に就きて一般分析をせり。

更に油脂の理化學的恒數を測定せり。而して油脂中に多量に析出する鱗片狀結晶(不鹼化物) Kassen 氏の所謂 *パニール* に就きてその理化學的性質の研究をなせり。

脱脂黍、粉中水溶、食塩水可溶、アルコール可溶及び苛性曹達可溶性窒素の分布を見、更に蛋白質は食塩水可溶性蛋白質と苛性曹達液可溶性蛋白質の兩種の調製をなし、元素組成、遊離アミノ態窒素含量、塩酸加水分解に依る各種アミノ酸窒素の則定、トリプトファン含量、比旋光度及び等電荷點の決定をなせり。