

樺太ツンドラの利用に関する研究（第2報）

ツンドラの酸糖化及糖化液の酒精醱酵（其1）

志 方 研 究 室

農學博士 志 方 益 三

農 學 士 辰 巳 忠 次

緒 言

樺太ツンドラの利用に就ては著者等の研究室に於て數年來研究を行つてゐるが、特に人造板の製造に關しては共同研究者の1人(志方)の電氣界面攪亂法の發明並に之が理論研究の進行に並行して工業化されんとする情勢に達してゐる。又活性炭素の製造、有機質肥料の製造、可塑體原料の製造等も既に相當研究が進められてゐる。所が上記の利用法に於ては困難なる脱水工程を経ねばならぬ。著者等はそのままを原料として出發する利用法の一として即ち酸糖化を行ひ得たる糖化液の醱酵に關する研究に着手した次第である。

木材、藁等から酒精を製造するには夫等の含有する纖維素を加壓下にて酸を以て加水分解し纖維素を醱酵性糖分に變じて後糖化液を醱酵せしめるのである。酸を以て纖維素を糖化するのに濃厚なる酸を使用する方法と、稀薄なる酸を使用する方法との根本的に異なる2法がある。前者は Scholler 法に依り、後者は Bergius 法に依り、歐洲に於て夫々工業化されてゐる。何れも一長一短あるも、Scholler 法は原料の性質に關しては、Bergius 法に比して甚しく自由であり、特に水分含量の多少や形狀の大小は左程吟味する必要はない。種々の鉋屑、鋸屑、樹皮片等は皆大規模の操作の原料に適し既に使用されてゐる。之等の場合原料の單價が非常に重要な問題である。樺太ツンドラは著者等の研究室の調査に依れば數百以上のツンドラ地帯のみにて約25萬ヘクタール包藏されてゐる。ツンドラは發達の地方に依て、又其の層位の部分に依て母植物組成並に化學的組成を異にしてゐるが、凡そ水ゴケが生成分にてスゲ、スギゴケ等數十種に互る蘚苔類並に灌木の植物からなつてゐる。従つてツンドラを纖維素原料として Scholler 法に依り糖化して、其の糖化液を酒精等の有用なる有機化合物或は酵母等の有用なる微生物の製造に利用せんとす。著者等は Scholler 法に依る研究に先立ち豫備實驗として次の實驗を行つた。

糖化に依り纖維素とヘミ纖維素とは大部分單純な糖類に分解す。即ち纖維素は醗酵性のヘキソース特に葡萄糖に、ヘミ纖維素は一部分は醗酵性糖類(葡萄糖, マンノース), 一部分は非醗酵性のペントースに分解す。糖化液中のペントースは醗酵を阻害するから現今の技術を以てしては酒精製造に際しては除去せねばならない。然るにヘミ纖維素は比較的低溫度にて糖化されるを以て、比較的高溫度にて糖化される纖維素と分割して糖化すれば夫々糖化液を有効に利用することが出来る。依て第1段の糖化は120~150°C, 第2段の糖化は160~190°Cにて夫々行つた。良好なる糖生成量を得んがため、溫度、酸濃度、反應時間、酸液量等の重要なる因子間の關係を探求した。然して決定されたる最適糖化條件に依て得たる糖化液の酒精醗酵に就て實驗したる結果を爰に報告せんとす。

實 驗 之 部

〔1〕 試料に供せし樺太ツンドラの成分

本研究には昭和14年に敷香近傍の京都帝國大學化學研究所試験地に於て採取せるツンドラを、風乾して後粉碎し篩60目を通じ100目に止まるものを試料とした。其の化學的成分は次の如くである。

第 1 表		乾 物 量
水 分	16.07	83.93
乾物100中	冷水可溶物	28.72
	1%苛性曹達可溶物	59.55
	アルコール・ベンゼン抽出物	7.54
	リグニン	30.28
	粗纖維素	34.40
	粗α-纖維素	24.56
	ペントーザン	13.43
	全窒素	0.75
	灰 分	3.36
	還元糖 I ¹⁾	17.80
還元糖 II ²⁾	29.91	

- 1) 試料に100倍量の水と10倍量の25%鹽酸を加へ逆流冷却器を附して煮沸せる湯煎上にて2時間半加熱して得たる糖分
- 2) 還元糖Iを除去したる後の殘渣を Kiesel & Semiganwsky 氏法に依り定量せる糖分

〔2〕 第1次糖化 (比較的低溫度に於ける糖化)

使用せる硫酸の濃度は、0.1, 0.5, 1.0, 2.0, 4.0%の5種、加壓加熱分解溫度は、120, 130, 140, 150°Cの4種、分解時間は30, 60, 90分の3種、酸溶液使用量は原料に對し15倍(詳細

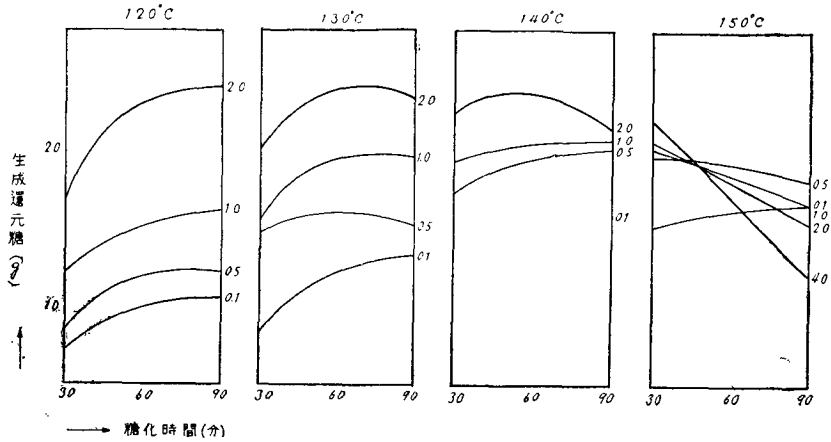
は後述する）である。

実験方法：試料4g（今後試料は總て乾物として）に各濃度の硫酸溶液80ccを加へ150cc容の三角瓶に入れ、綿栓を施し、加壓釜中にて所要温度の下に所要時間加熱分解した。糖化液を混別し、苛性曹達にて中和して還元性物質（今後單に還元糖と稱す）を定量した。還元糖の定量法は、Henry Lane 及び Lewiss Eynon 法に依り葡萄糖として表はした。實驗結果は次の如くである。（第1圖參照）

第 2 表

分解温度 °C	分解時間 分	硫酸濃度 %	還元糖(試料100gよりの生成量) g	分解温度 °C	分解時間 分	硫酸濃度 %	還元糖(試料100gよりの生成量) g
120	30	0.1	7.06	140	30	1.0	19.33
〃	〃	0.5	8.87	〃	〃	2.0	22.72
〃	〃	1.0	11.88	〃	60	0.1	13.06
〃	〃	2.0	15.45	〃	〃	0.5	19.05
〃	60	0.1	10.04	〃	〃	1.0	20.23
〃	〃	0.5	12.33	〃	〃	2.0	23.54
〃	〃	1.0	15.07	〃	90	0.1	16.01
〃	〃	2.0	22.55	〃	〃	0.5	20.38
〃	90	0.1	10.44	〃	〃	1.0	20.62
〃	〃	0.5	12.18	〃	〃	2.0	21.28
〃	〃	1.0	15.81	〃	〃	4.0	21.11
〃	〃	2.0	23.01	150	30	0.1	15.03
130	30	0.1	7.91	〃	〃	0.5	19.66
〃	〃	0.5	14.76	〃	〃	1.0	19.92
〃	〃	1.0	15.28	〃	〃	2.0	20.36
〃	〃	2.0	19.54	〃	〃	4.0	22.01
〃	60	0.1	12.56	〃	60	0.1	16.37
〃	〃	0.5	16.20	〃	〃	0.5	19.33
〃	〃	1.0	19.99	〃	〃	1.0	18.50
〃	〃	2.0	23.91	〃	〃	2.0	18.05
〃	90	0.1	12.89	〃	〃	4.0	16.45
〃	〃	0.5	18.81	〃	90	0.1	16.45
〃	〃	1.0	19.22	〃	〃	0.5	18.04
〃	〃	2.0	23.31	〃	〃	1.0	16.61
140	30	0.1	13.29	〃	〃	2.0	15.45
〃	〃	0.5	17.28	〃	〃	4.0	12.22

第 1 圖



考察：第1次糖化の最適なる條件を以上の實驗結果から、1) 最小の硫酸濃度、2) 最小の分解時間、3) 最低の温度の三つの見地に立つて吟味すると、1) の條件では 0.5%硫酸溶液を用ひ、140°C、90 分の分解が還元糖 20.38 g を與へ、2) の條件では 2%硫酸溶液を用ひ、140°C、30 分の分解が還元糖 22.72 g を與へ、3) の條件では 2%硫酸溶液を用ひ、120°C、90 分の分解が還元糖 23.10 g を與へてゐる。

最高の還元糖を生成する條件は 2.0%硫酸溶液を用ひ、130°C、60 分の分解程度が最も適當ではないかと考へられる。

〔3〕 硫酸使用量と還元糖生成量との關係

上記實驗に於ては硫酸溶液の使用量は何れの場合も試料に對し 15 倍であつたが、今回は硫酸溶液量或は絶對量を種々變化して還元糖生成量に及ぼす影響を觀察した。

實驗方法：試料 4 g を 150 cc の三角瓶に入れ 2.0%硫酸溶液 30, 40, 60, 80 cc (即ち溶液量は 7.5, 10, 15, 20 倍) を加へ綿栓を施し加壓釜中にて最適條件(130°C、60 分の分解)の下に糖化を行つた。其の結果は第 3 表の如くである。

次に試料に對する硫酸の絶對量を同じくして硫酸溶液量を 30, 40, 60, 80 cc (即ち溶液量 7.5, 10, 15, 20 倍) を採り上記と同様な條件の下に

糖化を行つた。	2%硫酸液 cc	液量倍数	還元糖(試料100gよりの生成量) g
考察：第 3 表に依れば液量倍数が 15 以上になれば還元糖生成量が一定となつて來るが、夫れ以下にては液量を減ずれば生成量が低下する事を知つた。第 4 表に依れば糖化に於て試料に	80	20	24.15
	60	15	23.97
	40	10	18.68
	30	7.5	16.20

對する酸の絶對量が存在して居り、

酸溶液が此の酸の絶對量を含有して居る場合には液量倍數を 10 まで低下する事が出来る。従つて必要に應じて糖濃度を高める事が出来る。

第 4 表

硫酸量 g	硫酸溶液量 cc	溶液倍數	還元糖 (試料100gよりの生成量) g
1.2	80	20	24.15
〃	60	15	24.11
〃	40	10	23.58
〃	30	7.5	20.22

〔4〕 ツンドラの前處理と第1次糖化

酸糖化を最も有利に行はしめる條件としては使用する酸量を可及的に少からしむる事が必要である。勿論糖化液の濃度を低くすれば酸量は少なくて済むが、夫れには一定の限度がある。糖化液の濃度を一定とする場合使用する酸量を少なくするには種々の條件があらうが、豫め原料の組織を柔軟にし若くは破壊して多糖類を糖化され易い状態に導く事も一法であり、又不用物質を何等かの方法で除去する事も一法である。夫れが爲めは攪拌とか、酸滲透法とか種々の方法があらうが(之等に就ては設備の完成を俟つて行ふ積りである)、原料を蒸煮して組織を柔軟にし同時に溶解する不用物質を除去し、然る後糖化を行ふか又は原料を一定時間酸或はアルカリの溶液に浸漬し溶解するものを除去し、然る後糖化を行ふと云ふ方法も考へられる。依つて次に述べるが如き實驗を行つたのである。

(1) 熱水に依る前處理と第1次糖化

(i) 熱水に依る前處理

ツンドラを種々の温度に於て水と蒸煮し可溶物質を溶出せしめ、残渣を糖化試料に供した。此の處理に於て減少量並に成分の變化を觀察した。

實驗方法：試料 2 g に水 40 cc 或は 80 cc を加へ 150 cc 容の三角瓶に容れ綿栓を施し、100, 110, 120, 130, 140 °C に於て加壓釜中にて 1 時間蒸煮し然る後温かい間に 3 號ガラスフィルターにて濾過し温水にて充分洗滌して 100 °C にて乾燥し秤量して減少量を求む。次に之れを二等分し、一部はペントザンを、他の一部は還元糖 I の定量に供す。

實驗結果は次の如くである。

前處理温度	100 °C		110 °C		120 °C		130 °C		140 °C	
	40 cc	80	40	80	40	80	40	80	40	80
使用水量										
減少量	0.3910g	0.4071	0.4274	0.4159	0.4910	0.4891	0.5830	0.5902	0.6877	0.7144
減少率	23.00%	24.00	25.20	24.52	28.94	28.84	34.37	34.70	41.72	42.11
處理後のペントザン	0.0814g	0.0798	0.0862	0.0850	0.0662	0.0679	0.0582	0.0547	0.379	0.0389

ペントザン残存率	73.19%	70.07	75.68	75.03	58.10	59.64	50.70	48.03	34.40	32.98
処理後の還元糖 I	0.2238 g	—	0.2230	—	0.2038	—	0.1884	—	—	—
還元糖 I の残存率	74.76%	—	73.33	—	67.75	—	62.92	—	—	—

考察： 上表に依り実験結果を考察するに、蒸煮に依る試料の減少量は蒸煮温度 120°C 附近より次第に増加し、ペントザン及び還元糖 I の損失量は蒸煮温度 110°C を界として温度の上昇と共に急激に増大する事を知つた。従つて水との蒸煮に依る前処理操作は 100°C 附近に於て適當と思はれるが、今後の糖化及び醱酵試験を俟つて決定さるべきである。

(ii) 熱水処理せるツンドラの第 1 次糖化

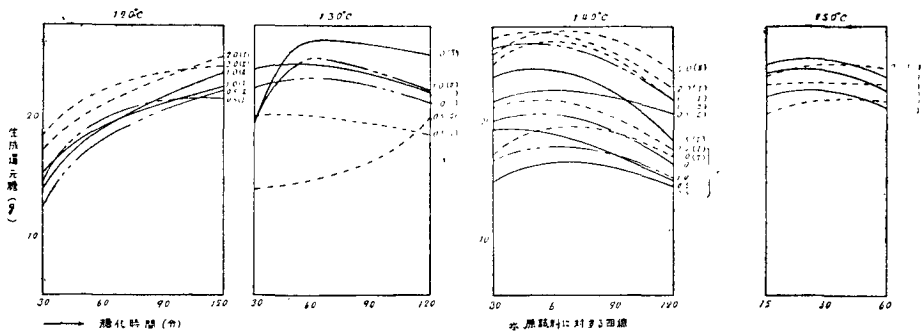
使用せる試料はツンドラを 100°C 及 130°C に於て夫々蒸煮することに依る前処理を施せるものにして、兩試料の成分は前記実験結果に於て知る如く可成り異つてゐる。従つて次の如き條件の下に糖化を行ひ比較検討した。硫酸濃度は 0.5, 1.0, 2.0% の 3 種、加壓加熱分解温度は 120, 130, 140, 150°C の 4 種、分解時間は 30, 60, 120 分の 3 種、酸溶液量は試料の 10 倍である。

実験方法： ツンドラ 400 g を 5 l 容の圓底フラスコに採り、水 8000 cc を加へ、i) 逆流冷却器を附して煮沸水中に於て、ii) 加壓釜中にて 130°C に於て夫々 1 時間加熱したる後温かい間に流過し水洗して乾燥粉碎し、夫々試料 I 338.00 g, 試料 II 292.00 g を得た。

以上の如く調製せる試料を 2 g 宛採り、各濃度の硫酸溶液を 20 cc 加へ 100 cc 容の三角瓶に入れ綿栓を施し加壓釜中にて所要温度の下に所要時間加壓加熱分解した。

実験結果は次の如しである。(第 2 圖参照)

第 2 圖



第 6 表

分解温度 °C	分解時間 分	硫酸濃度 %	還元糖 (試料 100g 当り) の生成量		還元糖 (原試料 100g 当り) の生成量	
			試料 I	試料 II g	試料 I	試料 II g
120	30	0.5	14.29	12.60	11.29	8.29

志方・辰巳：樺太ツンドラの利用に関する研究（第2報）

〃	〃	1.0	15.09	14.33	11.80	9.82
〃	〃	2.0	16.56	17.75	12.97	12.15
〃	60	0.5	19.85	17.90	15.48	12.26
〃	〃	1.0	19.29	19.28	15.05	13.20
〃	〃	2.0	20.90	22.25	16.31	15.20
〃	120	0.5	21.99	22.32	17.13	15.28
〃	〃	1.0	22.73	23.72	17.72	16.23
〃	〃	2.0	25.11	23.96	19.58	16.37
130	30	0.5	20.05	13.64	15.64	9.24
〃	〃	1.0	22.14	18.65	17.29	12.77
〃	〃	2.0	23.73	18.57	18.48	12.71
〃	60	0.5	19.92	14.63	15.55	10.71
〃	〃	1.0	23.06	25.11	18.03	17.18
〃	〃	2.0	24.23	26.16	18.91	17.86
〃	120	0.5	18.79	20.07	14.62	14.17
〃	〃	1.0	21.52	22.04	16.78	15.07
〃	〃	2.0	22.33	25.10	17.39	17.18
140	30	0.5	23.03	21.43	18.99	14.67
〃	〃	1.0	25.47	23.71	19.88	16.22
〃	〃	2.0	26.36	24.91	20.52	16.94
〃	60	0.5	23.83	22.56	18.48	16.11
〃	〃	1.0	26.10	25.88	20.22	17.72
〃	〃	2.0	27.30	27.31	21.30	18.70
〃	120	0.5	18.48	20.68	14.43	14.10
〃	〃	1.0	21.52	21.56	16.78	14.72
〃	〃	2.0	22.03	24.10	17.20	16.49
150	15	0.5	21.61	21.06	16.89	14.98
〃	〃	1.0	23.50	22.67	18.33	15.53
〃	〃	2.0	24.18	23.21	18.78	15.89
〃	30	0.5	22.00	21.43	15.06	14.67
〃	〃	1.0	23.80	22.84	18.57	15.65
〃	〃	2.0	24.57	23.95	19.24	16.43
〃	60	0.5	20.69	21.23	16.13	14.55
〃	〃	1.0	22.15	22.66	17.21	15.51
〃	〃	2.0	22.99	23.96	18.65	16.27

考察：第1次糖化の最適なる條件を以上の實驗結果から 1) 最小の硫酸濃度，2) 最小の分解時間，3) 最低の温度の三つの見地から吟味するに，1) の條件では試料 I の場合 0.5%硫酸

溶液を用ひ、140°C、60分の分解が還元糖 23.83 g、試料Ⅱの場合も同じ条件で還元糖 22.56 gを與へ、2)の条件では試料Ⅰの場合2%硫酸溶液を用ひ、140°C、60分分解が還元糖 26.36 g、試料Ⅱの場合も同じ条件で還元糖 24.71 gを與へ、3)の条件では試料Ⅰの場合2%硫酸溶液を用ひ、120°C、120分分解が還元糖 25.11 g、試料Ⅱの場合も同じ条件で還元糖 23.96 gを與へてゐる。

以上より觀察するに試料Ⅰ、Ⅱは糖化條件は殆ど同じであることを知つた。最高還元糖を得るには2%硫酸溶液を用ひ、140°C、60分の加壓加熱分解が最も適當であると考へらる。

(2) アンモニア溶液に依る前處理と第1次糖化

(i) アンモニア溶液に依る前處理

ツンドラを種々の濃度のアンモニア溶液に浸漬して可溶物質を溶出せしめ、残渣を糖化試料に供した。此の處理に於て減少量並に成分の變化を觀察した。

實驗方法：試料4gを50cc容の遠心分離用硝子管に採り、0.25~35%の種々の濃度のアンモニア溶液40ccを加へ、室溫にて24時間放置したる後遠心分離器に依り浸出液を分離し、残渣を水洗して3號ガラスフィルター上に移し100°Cにて乾燥して秤量し減少量を求む。次に之等より各1g宛を採りペントザン及び還元糖Ⅰの定量に供す。

實驗結果は次くである。

第 7 表

アンモニア溶液濃度 %	減少量 g	減少率%	處理後のペントザン g	ペントザン殘存率 %	處理後の還元糖Ⅰ g	還元糖Ⅰ殘存率%
0	0.9160	6.90	0.0810	56.11	0.2033	87.54
0.25	0.9108	6.63	0.0766	53.19	0.2001	87.15
0.50	1.1346	13.50	0.0874	56.44	0.1944	79.90
0.75	1.1998	15.47	0.0844	53.08	0.2009	79.51
1.00	1.2935	18.29	0.0799	48.58	0.2152	78.61
2.50	1.3235	19.20	0.0711	42.74	0.2023	75.61
5.00	1.2306	16.40	0.0729	45.34	0.2009	74.16
7.50	1.3461	19.88	0.0466	27.79	0.1982	78.16
10.00	1.2873	18.15	0.0775	45.37	0.1502	68.88
15.00	1.2873	18.11	0.0875	53.31	0.1519	69.17
25.00	1.4249	22.21	0.0815	47.17	0.2208	75.63
35.00	1.2984	18.39	0.0350	21.25	0.2637	85.85

考察：上表に依り實驗結果を考察するに、アンモニア溶液に依る試料の減少量は0.5%アンモニア溶液を使用せる場合より急激に増加し、爾後アンモニア溶液濃度の増加と共に漸次増加するも、大體に於て減少率は18%前後である。残渣中のペントザン及び還元糖Ⅰの含有量はア

ンモニア溶液濃度の増加と共に減少するが、ペントザンは0.5%アンモニア溶液を使用せる場合を又還元糖Ⅰは2.5%アンモニア溶液を使用せる場合を限界とせる如く観察される。

要するに減少率並にペントザン及還元糖Ⅰの含有量を考慮して、0.25~0.5%アンモニア溶液を使用せる場合即ち試料100gに對しアンモニア2.5~5gを使用せる場合が適當と思はれる。然し今後の糖化並に醱酵試験を俟つて決定さるべきである。

(ii) アンモニア處理せるツンドラの第1次糖化

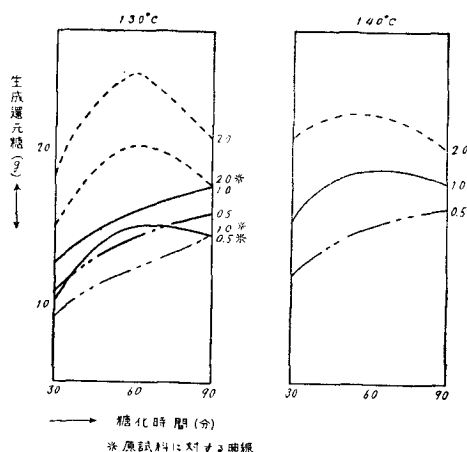
使用せる試料はツンドラをアンモニア溶液を以て前處理せるものにて、次の如き條件の下に糖化を行ひ比較検討した。硫酸濃度は0.5, 1.0, 2.0の3種、加壓加熱分解温度は130, 140°Cの2種、分解時間は30, 60, 90分の3種、酸溶液量は試料の7.5倍である。

實驗方法： ツンドラ400gを採りアンモニア20gを含有する水4000ccを加へ一晝夜浸漬して後濾過洗滌し、乾燥粉碎して残渣367.92gを得た。之れは試料に對して84.53%である。

以上の如く調製せる試料を2g宛採り各濃度を20cc加へ100cc容の三角瓶に入れ綿栓を施し加壓釜中にて所要温度の下に所要時間加壓加熱分解した。

實驗結果は次の如くである。（第3圖参照）

第3圖



第 8 表

分解温度 °C	分解時間 分	硫酸濃度 %	還元糖(試料100gよりの生成量) g	還元糖(原試料100gよりの生成量) g
130	30	0.5	10.39	8.82
〃	〃	1.0	12.74	10.77
〃	〃	2.0	18.87	15.95
〃	60	0.5	14.44	12.21
〃	〃	1.0	16.03	14.06
〃	〃	2.0	24.37	20.60
〃	90	0.6	16.65	13.99
〃	〃	1.0	17.46	14.76
〃	〃	2.0	20.65	17.46
140	30	0.5	12.00	10.14

140	30	1.0	15.20	12.85
〃	〃	2.0	21.31	18.01
〃	60	0.5	15.52	13.12
〃	〃	1.0	18.66	15.77
〃	〃	2.0	22.37	18.91
〃	90	0.5	16.15	13.65
〃	〃	1.0	17.75	15.00
〃	〃	2.0	19.14	16.18

考察：第1次糖化之最適なる條件を以上の實驗結果から、1) 最小の硫酸濃度、2) 最小の分解時間、3) 最低の温度の三つの見地から吟味するに、1) の條件では0.5%硫酸溶液を用ひ、130°C、90分の分解が還元糖16.65gを與へ、2) の條件では2%硫酸溶液を用ひ140°C、30分の分解が還元糖21.31gを與へ、3) の條件では2%硫酸溶液を用ひ130°C、60分の分解が還元糖24.37gを與へてゐる。最高還元糖を得るには2%硫酸溶液を用ひ130°C、60分の加壓加熱分解が最も適當であると考へらる。

糖化實驗は以上の如くなるも糖化液は醱酵に使用するを目的とするため、無處理のもの、熱水處理のもの及びアンモニア處理のものを比較検討すべきであるが、酸の使用量、糖化液の還元糖濃度及び糖化操作の難易等を考慮して前處理せるものが良好であると思はる。

〔5〕 第1次糖化液の酒精醱酵

無處理ツンドラ、熱水處理ツンドラ及びアンモニア處理ツンドラを夫々上記實驗に於て決定された第1次糖化之最適條件を以て糖化し、得たる糖化液を濃液、中和し榮養分を添加したる後酒精醱酵を行はしめ、こゝに其の實驗結果を報告す。各3回宛實驗を行ひたるを以て比較記述す。

(1) 無處理ツンドラを試料とせる場合

糖化： ツンドラ100gに2%硫酸溶液1500ccを加へ加壓釜中にて130°C、60分の加壓加熱分解の後液過し水750ccを以て洗滌して得たる濾液即ち糖化液を $P_H=4.5$ 迄石灰乳にて中和し、濾過し濾液は含有還元糖約10%になる迄濃縮す(減壓下、50°C以下)、再び濾過して K_2HPO_4 にて $P_H=5$ となし、約200ccの糖化液を得た。之れに榮養分として $(NH_4)_2HPO_4$ 0~1, $(NH_4)SO_4$ 0~2, $MgSO_4$ 0.05%及 Oryzanin 液 0.025cc/100ccを添加し液量を200ccとなし醱酵用糖液に供した。尙濃縮に依る還元糖の損失は約7%である。

上記醱酵用糖液は(i) 20cc, (ii) 180ccの2部分に分割し、常法に依り蒸氣殺菌醱酵す。

醱酵： 工程は次の如くである。

- 1) 斜面培養酵母“P”
- ↓
- 2) 麴液 10 cc
↓ 28°C, 48 hrs 培養後上澄液を去り下記培養液の一部を加へ振盪して残部へ加ふ。
- 3) 麴液 20 cc
↓ 28°C, 48 hrs 培養後同上の操作を行ひ下記培養液に移植す
- 4) 麴液 40 cc
↓ 28°C, 48 hrs 培養後上澄液を去り殺菌水20ccを加へ振盪して下記培養液に移植す
- 5) 醱酵用糖液 (i)
↓ 28°C, 12 hrs 培養後全液を下記培養液に移植す
- 6) 醱酵用糖液 (ii)
28°C, 72 hrs 培養を以て終了す

第 9 表

實 験 回 數	第 1 回	第 2 回	第 3 回
醱酵用糖液(cc) 還元糖濃度(%)	220(9.99)	220(10.37)	220(10.12)
醱酵前還元糖(g)	21.98	22.75	22.26
醱酵後還元糖(g)	6.41	6.43	6.63
醱酵中に消費されし還元糖(g)	15.57	16.32	15.63
同上還元糖の醱酵前還元糖に對する割合(%)	70.84	71.74	70.21
醱酵前ペントーズ(g)	3.74	3.73	3.74
生成酒精(g)	4.36	4.19	4.19
同上に相當する還元糖(g)	8.58	8.19	8.19
同上還元糖の醱酵中に消費されし還元糖に對する割合(%)	55.11	50.02	52.45
醱酵後の滴定酸度(10ccを中和するに要する N/10 NaOH cc)	5.50	5.00	5.00
試料 100 g より生成せる酒精(g)	4.39	4.19	4.19

(2) 熱水處理せるツンドラを試料とせる場合

熱水處理せる試料は第1次糖化實驗に於て調製せるものを使用した。

糖化： 試料 100 g に 2%硫酸溶液 1000 cc を加へ加壓釜中にて 140°C, 60 分の加壓加熱分解の後濾過し水 500 cc を以て洗滌して得たる濾液即ち糖化液を PH_2 4.5 迄石灰乳にて中和し、濾過し濾液は含有還元糖約 10% になる迄濃縮す(減壓下, 50°C 以下)。再び濾過して K_2HPO_4 にて $\text{P}_M=5$ となし、約 200 cc の糖化液を得た。之れに(1)の場合と同様に營養分を添加し醱酵用糖液に供した。それを (i) 20 cc (ii) 180 cc の 2 部分に分割し、常法に依り蒸氣殺菌す。

醱酵： 醱酵工程は(1)の場合と同様なるを以て省略す。實驗結果は次の如しである。

第 10 表

實 験 回 數	第 1 回	第 2 回	第 3 回
醱酵用糖液(cc) (還元糖濃度%)	220(7.45)	220(8.71)	220(8.49)
醱酵前還元糖(g)	16.38	19.17	18.66
醱酵後還元糖(g)	4.19	5.28	5.03
醱酵中に消費されし還元糖(g)	12.20	13.89	13.64

同上還元糖の醱酵前還元糖に対する割合(%)	74.48	72.45	73.09
醱酵前ペントーズ(g)	3.09	3.44	3.37
生 成 酒 精(g)	4.18	5.22	4.39
同上に相當する還元糖(g)	8.18	10.22	8.59
同上還元糖の醱酵中に消費されし還元糖に対する割合(%)	67.04	73.57	62.90
醱 酵 液 酸 度(cc)	4.20	5.00	4.50
熱水處理試料100gより生成さる酒精(g)	4.18	5.22	4.39
第1次糖化に於て原試料100gより生成さる酒精(g)	3.53	4.41	3.71

(3) アンモニア處理せるツンドラを試料とせる場合

アンモニア處理せる試料は第1次糖化實驗に於て調製せるものを使用した。

糖化： 試料 100 g に 2%硫酸溶液 750 cc を加へ加壓釜中にて 130 °C, 60 分の加壓加熱加水分解の後濾過し水 375 cc を以て洗滌して得たる濾液即ち糖化液を PH=4.5 迄石灰乳にて中和し、濾過し洗液は含有還元糖約 10% になる迄濃縮す(減壓下, 50 °C 以下)。再び濾過して K₂HPO₄ にて PH=5 となし、約 200 cc の糖化液を得た。それに(1)の場合と同様に栄養分を添加し醱酵用糖液に供した。それを (i) 20 cc (ii) 180 cc の 2 部分に分割し、常法に依り蒸氣殺菌す。

醱酵： 醱酵工程は(1)の場合と同様なるを以て省略す。實驗結果は次の如くである。

第 11 表

實 驗 回 數	第 1 回	第 2 回	第 3 回
醱酵用糖液(cc) 還元糖濃度(%)	220(9.74)	220(9.35)	220(8.68)
醱酵前還元糖(g)	21.54	20.57	19.09
醱酵後還元糖(g)	9.64	7.67	8.36
醱酵中に消費されし還元糖(g)	11.90	12.90	10.80
同上還元糖の醱酵前還元糖に対する割合(%)	55.19	62.71	56.57
醱酵前ペントーズ(g)	3.09	3.11	3.56
生 成 酒 精(g)	4.70	5.23	5.23
同上に相當する還元糖(g)	9.20	10.23	10.23
同上還元糖の醱酵中に消費されし還元糖に対する割合(%)	77.31	79.30	94.72
醱 酵 液 酸 度(cc)	5.00	5.50	5.10
アンモニア處理試料 100 g より生成さる酒精(g)	4.70	5.23	5.23
第1次糖化に於て原試料 100 g より生成さる酒精(g)	4.30	4.76	4.76

考察： 上記の糖化並に醱酵實驗に於て生成酒精の最高の場合を一括すれば次の如くである。

第 12 表

試 料 100 g		無 處 理	熱 水 處 理	ア ン モ ニ ア 處 理
糖化	硫 酸 濃 度(%)	2	2	2
	硫 酸 溶 液 量(cc)	1500	1000	750

糖化温度(°C)	130	140	130
糖化時間(分)	60	30	60
生成還元糖(g)	23.63	20.61	20.52
糖化液濃度(%)	10.57	2.06	2.74
醱酵			
醱酵用糖液(cc)	220	220	220
同上の還元糖度(%)	9.99	8.80	8.68
醱酵前還元糖(g)	21.98	19.37	19.09
醱酵後還元糖(g)	6.41	5.28	8.30
醱酵中に消費されし還元糖(g)	15.57	14.09	10.79
同上還元糖の醱酵前還元糖に対する割合(%)	70.84	72.45	56.57
醱酵前ペントーズ(g)	3.74	3.44	3.56
生成酒精(g)	4.39	5.22	5.23
同上に相當する還元糖(g)	8.58	10.22	10.23
同上還元糖の醱酵中に消費されし還元糖に対する割合(%)	55.11	73.57	94.72
醱酵液滴定酸度(cc)	5.00	5.00	5.10
試料100gより生成さる酒精(g)	4.39	5.22	5.23
第1次糖化に於て原試料100gより生成さる酒精(g)	4.39	4.41	4.76

糖化條件は醱酵實驗に無關係に最適條件を適用したるを以て醱酵實驗の結果は必ずしも決定的のものではないが、比較的低温度に於て糖化されし糖分の醱酵状態を窺知することが出来る。上表に示す如く醱酵中に消費されし還元糖の醱酵前還元糖に対する割合は、無處理ツンドラ、熱水處理ツンドラ及びアンモニア處理ツンドラと順次低下するに反し、醱酵中に消費されし還元糖の中酒精となつた還元糖の割合は夫々順次上昇す。即ち前處理を行つた場合は良い醱酵割合を示し、特にアンモニア處理の場合は94.7%を示す。然し原試料に対する生成酒精の割合を三者に就て比較検討するに大差無きやうである。

〔6〕 第2次糖化（比較的高温度に於ける糖化）

試料の調製：

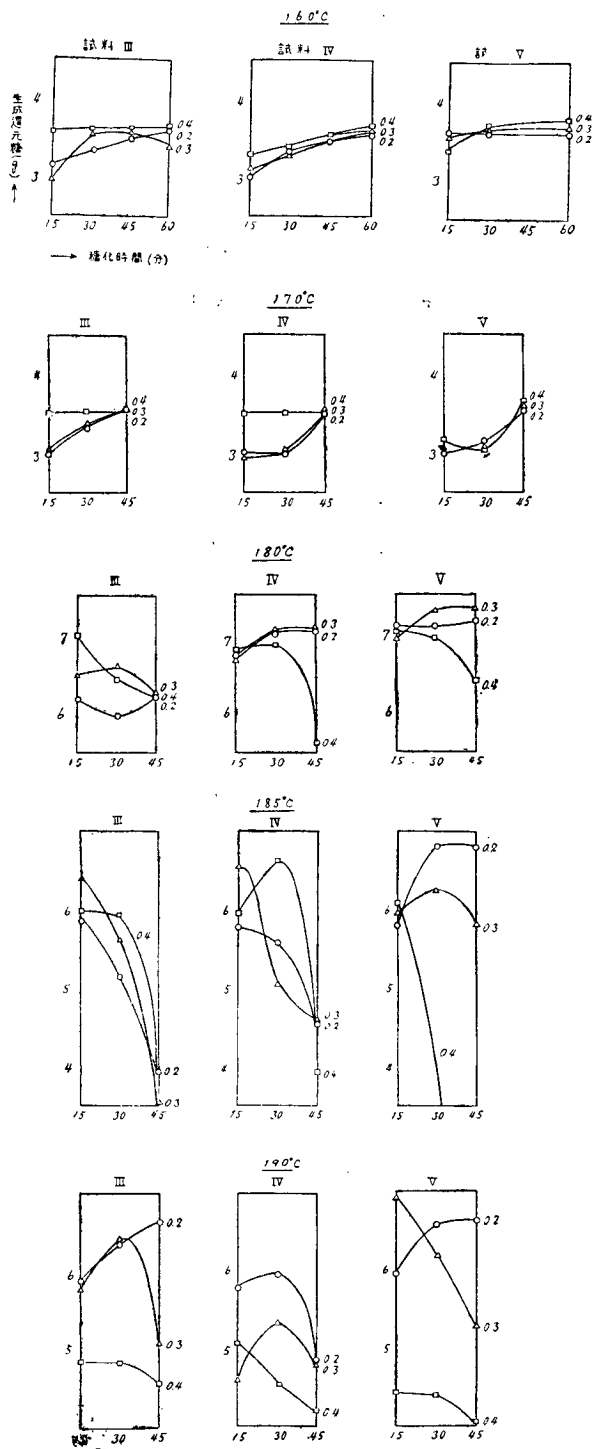
試料Ⅲ ツンドラを其のまま、第1次糖化の最適條件の下に糖化を行ひ調製した。即ちツンドラ400gを採り2%硫酸溶液6000ccを加へ130°C、60分の加壓加熱分解の後濾過洗滌して得たる第1次糖化残渣を乾燥粉碎して第2次糖化試料に供した。此の残渣量は185.00g（原試料に對して46.25%）にて、含有する纖維素はKiesel及Semiganwsky法に依つて定量して52.24g（第1次糖化残渣に對して27.08%、原試料に對して12.52%）である。

試料Ⅳ 熱水處理せるツンドラを試料Ⅲの如くにして調製した。即ちツンドラ400gを51容の圓底フラスコに採り、水8000ccを加へ煮沸水中にて1時間加熱して、後濾過洗滌して得た

る熱水處理残渣を乾燥粉碎して第1次糖化試料に供した。此の残渣量は338.00 g (原試料に對して 84.50 %) である。次に此の第1次糖化試料に2%硫酸培液 3380 cc を加へ140°C, 60分を加壓加熱分解の後濾過洗滌して、得たる第1次糖化残渣を乾燥粉碎して第2次糖化試料に供した。此の残渣量は 219.70 g (第1次糖化試料に對して 65.00 %, 原試料に對して 54.93 %)にて、含有する纖維素は 59.84 g (第1次糖化試料に對して, 27.24 %, 原試料に對して 14.96 %) である。

試料V アンモニア處理せるツンドラを試料IIIの如くにして調製した。即ちツンドラ 400 g を採りアンモニア 20 g を含有する水 4000 cc を加へ一晝夜放置し後濾過水洗して、得たるアンモニア處理残渣を乾燥粉碎して第1次糖化試料に供した。此の残渣量は 367.92 g (原試料に對して 84.53 %) である。次に此の第1次糖化試料に2%硫酸溶液 2536.9cc を加へ130°C, 60分を加壓加熱分解の後濾過洗滌して、得たる第1次糖化残渣を乾燥粉碎して第2次糖化試料に供し。此の残渣量は 211.46 g (第2次糖化試料に對して 62.54 %, 原試料に對して 52.77 %)にて、含有する

第 4 圖



纖維素は 59.40 g（第2次糖化試料に對して 28.09%，原試料に對して 14.82%）である。

實驗方法：各試料 10 g 宛採り，各濃度の硫酸溶液 50 cc を加へ，100 cc 容の三角瓶に入れ綿栓を施して加壓釜中にて所要温度の下に所要時間分解を行つた。使用せる硫酸溶液濃度は 0.2, 0.3, 0.4% の 3 種，分解温度は 160, 170, 180, 185, 190°C の 5 種，分解時間は 15, 30, 46, 60 分の 4 種にて硫酸溶液使用量は試料に對し 5 倍量である。

實驗結果は次の如くである。（第4圖参照）

分解温度 °C	分解時間 分	硫酸濃度 %	還元糖 (第2次糖化試料) 100gよりの生成量			還元糖 (原試料100gよ) りの生成量		
			試料 III	IV	V	試料 III	VI	V
160	15	0.2	3.1630	3.0440	3.5890	—	—	—
〃	〃	0.3	2.9940	3.1430	3.5960	—	—	—
〃	〃	0.4	3.5640	3.3570	3.8600	—	—	—
〃	30	0.2	3.3590	3.3450	3.5480	—	—	—
〃	〃	0.3	3.5980	3.3440	3.5910	—	—	—
〃	〃	0.4	3.5640	3.3470	3.5980	—	—	—
〃	45	0.2	—	—	—	—	—	—
〃	〃	0.3	—	—	—	—	—	—
〃	〃	0.4	—	—	—	—	—	—
〃	60	0.2	3.5740	3.5510	3.5920	—	—	—
〃	〃	0.3	3.3640	3.5660	3.0100	—	—	—
〃	〃	0.4	3.5750	3.5630	3.6590	—	—	—
170	15	0.2	2.9970	3.0570	3.0110	—	—	—
〃	〃	0.3	3.0640	2.9850	3.1010	—	—	—
〃	〃	0.4	3.5660	3.5610	3.2130	—	—	—
〃	30	0.2	3.3600	2.9850	3.2170	—	—	—
〃	〃	0.3	3.3040	3.1490	3.1830	—	—	—
〃	〃	0.4	3.5750	3.5511	3.017	—	—	—
〃	45	0.2	3.5610	3.5430	3.5890	—	—	—
〃	〃	0.3	3.5610	3.5730	3.6060	—	—	—
〃	〃	0.4	3.5600	3.5630	3.6140	—	—	—
180	15	0.2	6.4340	6.7420	7.1640	—	—	2.1864
〃	〃	0.3	6.5040	6.6740	6.9330	—	—	—
〃	〃	0.4	7.0520	6.9030	7.0220	2.1896	—	—
〃	30	0.2	5.9820	7.0210	7.1850	—	—	—
〃	〃	0.3	6.6920	7.0800	7.3740	—	2.0220	2.2505
〃	〃	0.4	6.4950	6.7860	6.9950	—	2.0390	2.2004

180	45	0.2	6.3810	7.0050	7.2100	—	2.0174	2.2529
〃	〃	0.3	6.3100	7.1020	7.3820	—	2.0453	—
〃	〃	0.4	6.3170	5.6480	6.3870	—	—	—
185	15	0.2	5.8850	5.7990	5.7520			
〃	〃	0.3	5.4950	6.5850	5.9090			
〃	〃	0.4	5.9470	5.9210	0.1280			
〃	30	0.2	5.1330	5.5850	6.7670			
〃	〃	0.3	5.6400	5.0580	6.2060			
〃	〃	0.4	5.9470	6.6240	4.1740			
〃	45	0.2	3.7070	4.5100	6.6720			
〃	〃	0.3	3.1250	4.7620	5.738			
〃	〃	0.4	3.4230	4.2370	3.471			
190	15	0.2	5.8240	5.7680	5.9690			
〃	〃	0.3	5.6400	4.6790	6.9860			
〃	〃	0.4	4.8000	5.0560	4.4800			
〃	30	0.2	6.3040	5.9100	6.6720			
〃	〃	0.3	6.4340	5.3250	6.2270			
〃	〃	0.4	4.7780	4.5850	4.4440			
〃	45	0.2	6.6950	4.8600	6.0950			
〃	〃	0.3	5.1250	4.7790	5.3960			
〃	〃	0.4	4.5820	4.3660	4.0350			

考察：第2次糖化之最適なる條件を以上の實驗結果から、1) 最小の硫酸濃度、2) 最小の分解時間、3) 最低の溫度、の三つの見地から吟味するに、1) の條件では試料Ⅲの場合0.2%硫酸溶液を用ひ180°C、45分の分解が還元糖6.3810g、試料Ⅳの場合0.2%硫酸溶液を用ひ180°C、45分の分解が還元糖7.1020g、試料Ⅴの場合0.2%硫酸溶液を用ひ180°C、45分の分解が還元糖7.2100gを與へ、2) の條件では試料Ⅲの場合0.4%硫酸溶液を用ひ180°C、15分の分解が還元糖7.0520g、試料Ⅳの場合0.4%硫酸溶液を用ひ180°C、15分の分解が還元糖6.9030g、試料Ⅴの場合0.4%硫酸溶液を用ひ180°C、15分の分解が還元糖7.0220gを與へ、3) の條件では180°Cが最良好の結果を與へてゐる。

以上の結果を比較検討するに試料Ⅲ、Ⅳ、Ⅴ何れの場合に於ても0.2~0.3%の硫酸溶液を用ひ180°C、15~30分に加壓加熱分解が第2次糖化之最適條件である如く考へらる。

〔7〕 第3次糖化（比較的高溫度に於ける糖化）

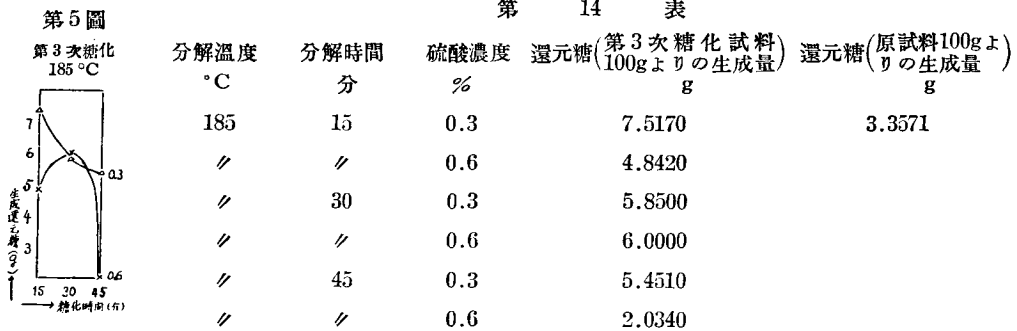
試料の調製：第2次糖化殘渣を第3次糖化試料に供した。即ち第1次糖化殘渣200gを採り0.3%硫酸溶液1000ccを加へ加壓釜中にて180°C、30分の分解の後濾過洗滌して、得たる殘

渣を乾燥粉碎して第3次糖化試料に供した。此の残渣量は169.28g（第2次糖化残渣に對して84.64%，原試料に對して44.66%）。

尙第3次以後の糖化に供するツンドラは、總て最初にアンモニア處理を行つたものを使用した。

實驗方法：第2次糖化に於けるが如く行つた。使用せる硫酸濃度は0.3~0.6%の2種、糖化温度は185°C、糖化時間は15、30、45分の3種である。酸溶液量は試料の5倍である。

實驗結果は次の如くである。（第5圖參照）

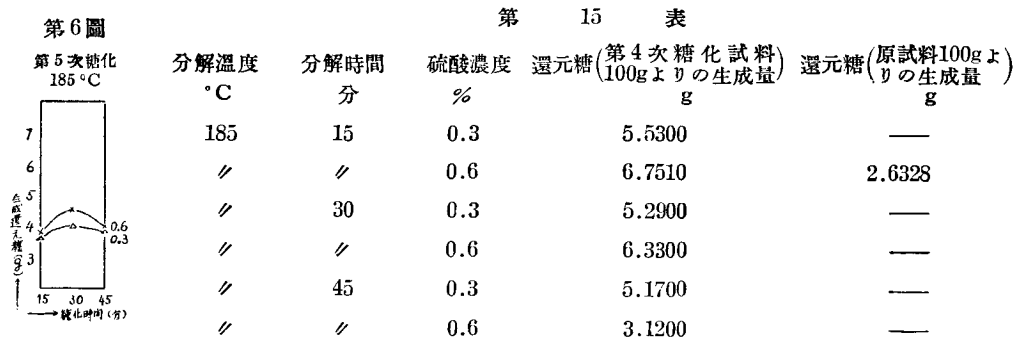


考察：以上の結果を比較検討するに、0.3%硫酸溶液を用ひ185°C、15分の加壓加熱分解が第3次糖化の最適條件である如く考へらる。

〔8〕 第4次糖化（比較的高温度に於ける糖化）

試料の調製：第3次糖化残渣を第4次糖化試料に供した。即ち第2次糖化残渣100gを採り0.3%硫酸溶液5000ccを加へ加壓釜中にて185°C、15分の分解の後濾過洗滌して、得たる残渣を乾燥粉碎して第4次糖化試料に供した。此の残渣量は87.33g（第3次糖化残渣に對して87.33%，原試料に對して39.00%）である。

實驗方法は第3次糖化に於けるが如く行つた。（第6圖參照）

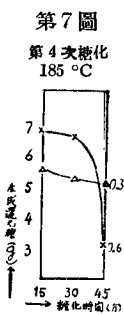


考察：以上の結果を比較検討するに、0.6%硫酸溶液を用ひ、185°C、15分の加壓加熱分解が第4次糖化の最適条件であると考へらる。

〔9〕 第5次糖化（比較的高温度に於ける糖化）

試料の調製：第4次糖化残渣を第5次糖化試料に供した。即ち第3次糖化残渣100gに0.6%硫酸溶液5000ccを加へ加壓釜中にて185°C、15分の分解の後濾過洗滌して、得たる残渣を乾燥粉碎して第5次糖化試料に供した。此の残渣量は88.32g(第3次糖化残渣に對して88.32%、原試料に對して34.44%)である。

實驗方法は第4次糖化に於けるが如く行つた。(第7圖参照)



分解温度 °C	分解時間 分	硫酸濃度 %	還元糖(第5次糖化試料 100gよりの生成量) g	還元糖(原試料100gよ りの生成量) g
185	15	0.3	3.6210	—
〃	〃	0.6	3.8400	—
〃	30	0.3	4.0010	—
〃	〃	0.6	4.5120	1.5539
〃	45	0.3	3.9750	—
〃	〃	0.6	3.9900	—

考察：以上の結果を比較検討するに、0.6%硫酸溶液を用ひ、185°C、30分の加壓加熱分解が第5次糖化の最適条件であると考へらる。

〔10〕 第2, 3, 4, 5次糖化液の酒精醱酵

無處理ツンドラ、熱水處理ツンドラ及びアンモニア處理ツンドラの第1次糖化残渣を夫々上記實驗に於て決定された第2, 3, 4, 5次糖化の最適条件を以て糖化し、得たる糖化液を合し濃液、中和し栄養分を添加したる後酒精醱酵を行はしめ、之に其の實驗結果を記述す。

(1) 無處理ツンドラを試料とせる場合

糖化：

糖化次数	試料 g	硫酸濃度 %	糖化温度 °C	糖化時間 分	糖化液 cc	生成還元糖(濃度) g (%)	糖化残渣 g
2	第1次糖化残渣 100	0.4	180	30	500	7.05 (1.40)	85.10
3	第2次糖化残渣 85.10	0.3	185	15	425	6.40 (1.56)	74.31
4	第3次糖化残渣 74.31	0.6	185	15	371	5.02 (1.35)	64.07
5	第4次糖化残渣 64.07	0.6	185	30	320	2.89 (0.90)	56.58

{	糖化液(還元糖濃度)	1616 cc (1.31%)
	生成還元糖	21.36 g
	糖化率	71.40%
	原試料に対する糖化率	9.90%

糖化液は $P_H=4.5$ まで石灰乳にて中和し、濾過し濾液は含有還元糖約 4% となるまで濃縮す(減圧下, $50^{\circ}C$ 以下). 再び濾過して K_2HPO_4 を以て $P_H=5.0$ となし, 約 $400^{\circ}C$ の糖化液を得た. それに栄養分として $(NH_4)_2HPO_4$ 0.1, $(NH_4)_2SO_4$ 0.2, $Mg SO_4$ 0.05 % 及び Oryzanin 液 0.025 cc/100 cc を添加して醗酵用糖液に供した.

上記醗酵用糖液を (i) 50 cc, (ii) 450 cc の 2 部分に分割し常法に依り蒸気殺菌す.

醗酵: 醗酵工程は第 1 次糖化液の醗酵実験の場合と同様なるを以て省略す. 實驗結果は次の如くである.

第 18 表

試料	無處理	熱水處理	アンモニア處理
醗酵用糖液(cc) (還元糖濃度%)	530(3.79)	530(3.80)	530(3.79)
醗酵前還元糖(g)	20.07	20.14	20.06
醗酵後還元糖(g)	1.50	1.63	1.52
醗酵中に消費されし還元糖(g)	18.57	18.51	18.54
同上還元糖の醗酵前還元糖に対する割合(%)	92.52	91.41	92.42
生成酒精(g)	9.51	9.41	9.42
同上に相當する還元糖(g)	18.59	18.41	18.43
同上還元糖の醗酵中に消費されし還元糖に対する割合(%)	100.04	99.46	99.40
試料 100g より生成さる酒精(g)	9.51	9.41	9.42
第 2~5 次糖化に於て原試料 100g より生成さる酒精(g)	4.40	5.17	4.97
第 1 次糖化に於て原試料 100g より生成さる酒精(g)	4.39	4.41	4.76
原試料 100g より生成さる總酒精(g)	8.79	9.58	9.73

(2) 熱水處理ツンドラを試料とせる場合

糖化:

第 19 表

糖化次數	試料 g	硫酸濃度 %	糖化溫度 $^{\circ}C$	糖化時間 分	糖化液 cc	生成還元糖(濃度) g (%)	糖化殘渣 g
2	第 1 次糖化殘渣 100	0.3	180	30	500	7.08 (1.41)	84.64
3	第 2 次糖化殘渣 84.64	0.3	185	15	423	6.36 (1.50)	73.91
4	第 3 次糖化殘渣 73.91	0.6	185	15	369	4.99 (1.35)	66.41
5	第 4 次糖化殘渣 64.07	0.6	185	30	330	3.00 (0.90)	58.65

{	糖化液(還元糖濃度)	1622 cc (1.32 %)
	生成還元糖	21.43 g
	糖化率	71.38 %
	原試料に對する糖化率	11.76 %

醱酵： 醱酵用糖液の調製並びに醱酵工程は(1)の場合と同様なるを以て夫れに準ず。醱酵實驗結果は(1)の場合の實驗結果に併記す。(第 18 表)

(3) アンモニア處理ツンドラを試料とせる場合

糖化：

第 20 表

糖化次數	試料 g	硫酸濃度 %	糖化溫度 °C	糖化時間 分	糖化液 cc	生成還元糖(濃度) g (%)	糖化殘渣 g
2	第 1 次糖化殘渣 100	0.3	180	30	500	7.37 (1.47)	88.10
3	第 2 次糖化殘渣 83.60	0.3	185	15	418	6.98 (1.54)	73.00
4	第 3 次糖化殘渣 73.00	0.6	185	15	365	4.51 (1.23)	65.39
5	第 4 次糖化殘渣 65.39	0.6	185	30	327	2.95 (0.90)	57.75

{	糖化液還元糖(濃度)	1610 cc (1.31 %)
	生成還元糖	21.11 g
	糖化率	68.08 %
	原試料に對する糖化率	11.13 %

醱酵： 醱酵用糖液の調製並びに醱酵工程は(1)の場合と同様なるを以て夫れに準ず。醱酵實驗結果は(1)の場合の實驗結果に併記す。(第 18 表)

考察： 上記實驗結果より見るに試料を前處理せる場合も、せざる場合も大體大差なきやうである。糖化を反復行ふ場合、第 2, 3, 4 次迄は生成還元糖濃度は 1.3 % 以上なるも第 5 次以後は激減す。第 2~5 次糖化に依り 70 % の糖化率を得た。此の生成還元糖の醱酵歩合は非常に良好にて 100 % 近くの値を示してゐることは注目すべきである。第 1 次及第 2~5 次糖化並びに醱酵實驗を綜合してツンドラ 100 g より酒精 8.8~10 g を得ることを知る。

要 約

- (1) 試料に供せし樺太ツンドラの成分を定量した。
- (2) ツンドラを無處理のまま第 1 次糖化(120~150 °C)を行ひ、2 % 硫酸溶液 15 倍量を使用し 130 °C, 60 分の分解が最適條件である。
- (3) 硫酸使用量と還元糖生成量との關係を検した。
- (4) ツンドラを熱水處理及アンモニア處理し、減少量並びに成分の變化を検し、次に第 1 次糖化を行ひ、前者に於ては 2 % 硫酸溶液 10 倍量を使用し 140 °C, 60 分、後者に於ては 2 % 硫

酸溶液 7.5 倍量を使用し 130 °C, 60 分の分解を最適条件とし、酸使用量を軽減することが出来る。

(5) 第1次糖化液の酒精醸酵を行ひ、無処理、熱水処理及びアンモニア処理の各糖化液に就き観察するに醸酵歩合に於ては差異ある、生成酒精の其の各原試料に對する割合に於ては大差なく 4.5 % 程度である。

(6) 無処理、熱水処理及びアンモニア処理せるツンドラの第1次糖化残渣を試料とし、第2~5次糖化(160~190 °C)を行ひ、各次糖化に於ける最適条件を探求せるに、三者何れも大差なきやうである。即ち第2次糖化 0.3~0.4 % 硫酸溶液 5 倍量を使用し 180 °C, 30 分、第3次糖化は 0.3 % 硫酸溶液 5 倍量を使用し 185 °C 15 分、第4次糖化は 0.6 % 硫酸溶液 5 倍量を使用し 185 °C 15 分、第5次糖化は 0.6 % 硫酸溶液 5 倍量を使用し 185 °C 30 分の分解条件が最適である。

(7) 第2~5次糖化液の酒精醸酵を行ひ、無処理、熱水処理及びアンモニア処理の各糖化液に就き観察するに生成酒精量に於ては大差なく、原試料に對して 5 % 程度には醸酵歩合は特に良好である。

(8) ツンドラ 100 部より酒精 8.8~10 部が得られ、前処理を行へる場合はやゝ良好なる結果を示す。

【追 誌】

終りに臨み御懇篤なる御助言を賜つた片桐英郎教授に感謝の意を表す。尙本研究に援助を與へられたる日本學術振興會に對して深謝し實驗に助力したる放生方敏弘君、山本重歳君の勞を謝す。