

“おきつぎ”するとまずくなるガスが早く発散し温度が上る。

⑤ ビールの美しさを日でたのしむ

⑥ ビールはのどで味う。

ビールは舌の先や口の中だけで味うのではなく一息に

飲んでのどを通る感じがビールの生命である。

以上のようにいろいろ参考になるお話を聞き私達は再びバスに乗った。帰りは皆んなさすがに疲れたと見へうつらうつら居眠りをしている人が多かつた。

学会だより

文 化 祭

例年の通り本年度文化祭は10月、18、19、20日の3日間にわたり行われ好天に恵まれて仲々盛大、好評であつた。食物学科より参加せる内容は次の通りである。

食 物 展

平研究室 大食三回生

砒素(有害性金属) 具志節子, 中植卷子, 石田和子, 野地百合子, 松浦敬子

砒素は無機物質中最強の有毒化合物である。亜砒酸の主成分である。砒素の有毒なのは、亜砒酸の毒性であつて単体の砒素自身は有毒でない。即ち水にほとんど溶けず粘膜に触れても何等変化を起さず内服しても極めて吸収され難く、ほとんど全部便中に排除される。

中毒症状 砒素による全身症状としては、神経痛、多発性神経炎、軽度の運動麻痺、頭痛悪心、嘔吐、下痢、腹痛を伴い胃腸の変調金属蒸気熱、急性腎炎貧血等である。

ポリライス(強化米) 花田借子

白米を主食とする日本人には Vitamin B₁, B₂ の不足はさげられない。白米の欠点を補う為栄養を人工的に強化した製品を強化米と云う。特長として Vitamin B₁ B₂ 各種アミノ酸を白米に浸み込ませて作った淡黄色の Vitamin 強化米で極く少量で Vitamin B₁ B₂ の必要量がとれ、アミノ酸の腸内吸収が良好である。強化食品としては Vitamin B₁ B₂ の必要量がとれ、アミノ酸の腸内吸収が良好である。強化食品としては Vitamin ミネラル, 良質蛋白質が多く、ことに Vitamin A D. B₂ でこれ等は日常の主食、副食にわたつてかなり広く強化が行われている。

カチオン活性剤 坂田敏子, 永易弘子, 堀川悦子

(逆性石ケン) 淡黄褐色の完全透明な水溶液で冷水に容易に溶け起泡性が有り硬水に対しては勿論50%の硫酸にも安定である。特長として殺菌性(非常に強力な殺菌性を有す) 起泡性と強力な浸透性を利用して湿潤剤として使用する。

食品, 食器, 野菜, 果実, 洗滌剤(合成洗剤アルコ L) 特長として中性洗剤である。アルカリ性でないので果実, 野菜等の生鮮食品を洗滌しても味をそこねたり Vitamin 類を破壊等の悪影響を与える事なく従つて栄養豊かな生鮮食品を安心して食べる事が出来無味無臭で石ケンの如く独特臭が残らない。

界面活性剤の食品工業における実際の応用について、

桐山良子, 松本泰子, 横山敦子

界面活性剤は各種工業に広く応用され特に菓子製造工業はその利用が必要である。界面活性剤はこれを分類すると。

カチオン活性剤
アニオン活性剤
非イオン活性剤

我国にもマーガリン, ショートニング, マヨネーズ, サラダドレッシング等に応用されている。ビスケット製造における応用としてソフトビスケット製造に於ては原料配合に脂肪をハードビスケットに比較して多く使用するので当然使用すべきである。パン製造の場合は界面活性剤の使用は当然の如く思われており、老化防止に大いに役立つ。油菓子に於ける応用には、ドーナツ, カリントウ等で、キャラメル製造における応用は水飴, 砂糖, 乳製品, 油脂, 小麦粉が原料に使用されるが、油脂が製品中に均一に入る事が望ましい。このとき界面活性剤を用い

る事により乳製品、油脂等が乳化混合されるようになり。味も良く又口中に入れた時歯切れが良く歯につかなくなる。耐湿性をその他の菓子類よりも多く要求される事になり、ソルビットの脂肪酸エステル
の HLB の低いものを使用すると良い、油脂に対して10~20%位使用すると一層効果があるチョコレート製造における応用としてチョコレートの本質的な要求が組成の完全な微細化であり。その為大きな機械を使用して極端に微細化を行う。

合成糊料(Sodium Carboxymethyl Cellulose C. M. C.)

石原愛子, 藤沢秀子, 松葉和代

アイスクリーム, ジヤム, キヤラメル, 佃煮, チョコレート等には, 糊料が入っている。その糊料に澱粉, フノリ, 寒天, ゼラチン, カゼイン, アラビアゴム, ヨニヤク粉, アルキル酸ソーダ等が使用されていたがこれ等は, それ自体が, 腐敗酸酵原因となつたり, 温度, 塩類により, 変化する欠点がある。

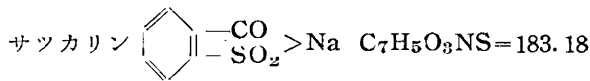
香料(良品香料) 具志節子, 石田和子, 中植卷子,

野地百合子, 松浦敬子

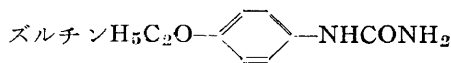
香料を分類すると一般的に天然香料と合成香料又, 使用方面から区別して食品香料と調合香料に分けられる, 天然合成香料は単体では各々の特長を持っているが反面不快臭を伴うものが多く幾種類もをその用途に応じ組合せ調合して香料として価値あるものとし, 即ち完成品としての総仕上げをも行う。これが食品香料調合香料である。

サツカリン, ズルチン, チクロヘキシルスル, ファミレ酸ソーダの混合物からの分別法

池田照子, 藤原美幸



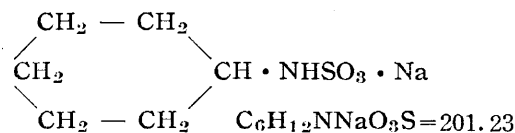
溶性サツカリンとしてズルチンと共に添加する事を許可されている人工甘味質で広い範囲に使用されている。



$C_9H_{12}O_2=180.00$

サツカリンと共に食品に使用を許可されている。人工甘味質で単味又はサツカリンと併せて繁用されている。

チクロヘキシルスルファミン酸ソーダ



一名サツカリンソーダとも称される。無臭の白色結晶性粉末で水に溶けやすく, 果糖様の甘味がある。煮沸によつて苦味を呈しない。

ネオシロゲン

溶性サツカリンとズルチンとから出来ている使用量は砂糖に比べて極く微量で効果が有る。

スイートミンクセブン

食品衛生法で許可されたカロリーの無い合成調和料で蔗糖, 果糖, 葡萄糖, 転化糖, サツカリン, ズルチンに続いて生れた第七番目の甘味料である。

オレンジジュースの鑑別, 山本寿子, 村田久美子

オレンジジュースには天然果汁を原料としたものと, 人工品とがあり, 後者は栄養的にも衛生的にも好ましくない。それらの鑑別法は色々あるが, 顕微鏡により繊維質の存在の有無によつても判定来る。

衛生展を顧みて

大食三回生 西島洋子

昨年の文化祭には初参加だつた衛生研究室も今年はその第二回目と云うわけである。主として病人食餌療法とその実物展示そして健康食, 強化食品, 環境衛生とを取材した。

病人食餌療法としては高血圧, 胃及び十二指腸潰瘍, 糖尿病の三病種を対象とした食餌献立を上げた, 他にも種々な病人食はあるのだが時間的に全部を展示する事は不可能であつた為, まず最近家庭に於ける食餌療法を必要とする患者数の多い順から選択した訳である。それが文化祭当日に於いても批評の結果高血圧患者の多い事を更に確認し, 又実物展示は効果的で且食品並びに量的感覚に対して好評を得た事を良き体験と思つている次第です。

強化食品は健康食から国民栄養調査結果ビタミンA B₁ B₂ Cの不足している事からその為の特殊栄養食品がどの程度に市販されているかを京都市内を見当した上, 云うまでもなくポリライス, 味噌, 強化菓子(飴等)に意外に多くあつた事を知らしておこう。何しろ参加回数の少い我には次回には今年よりも向上の途を見せたいものだとして研究室一同希望を持つて止みません。

全国味噌展

大食二回生

大食二回生は夏休みの帰郷を利用して、出来る限り

各地の味噌を集取し且つその由来等を調査し、全国味噌展として発表した。内容の詳細については本号調査の項を参照せられたい。



編集後記

- 本誌も益々充実、発展し、ここに第3号を迎えましたことは誠に喜ばしき限りであります。本号に寄せられた原稿は多数に達し、すべて組入れることは種々の点から不可能なので、不本意ながら次号第4号にまわさざるを得ませんでした。謹んでお詫び申し上げます。
- 卒業生の皆様、御卒業おめでとうございます。本誌発展のため引続き会員として是非本誌を愛読下さる様お願いします。各クラス委員は、引続き会員御希望の方の氏名を雑誌の送付先と共に取まとめ編集委員までお届け下さい。
- 本誌編集に関して御意見、御希望があれば委員まで御申し出し下さい。
- 原稿の送付、連絡は下記に願います。(太田記)

京都市東山区東山七条

京都女子大学食物学会誌 編集委員 電⑥6131