

245327

発酵工業用語辞典

発酵工業用語辞典
編集委員会
編

発酵工業用語辞典



技 報 堂

序

従来、各種の理工学術用語辞典或は用語集が出版されて、その標準化に貢献してきたが、発酵工業に関しては未だ刊行されていない。発酵工業の用語には、酒、醤油、味噌等わが国独特の醸造製品を初めとして、特殊な言葉が用いられており、その数甚だ多く、研究者、技術者は、それを外国語に如何に翻訳すべきかに悩み、他の専門の人は、理解に苦しむ状態である。また一面には、用語の不統一のために、異った言葉が同じ内容を意味し、同じ言葉が別々の内容を表わしているという場合もある。このような現状を出来るだけ是正し、研究者、技術者にとっては好個の指針となり、また諸外国との学術・文献交流や、商品取引上の一助ともすべく、われわれ同学の士の間で用語辞典刊行の意図が発表されたのであるが、その際、単に用語の選定、翻訳に止まらず、利用者の便を図って若干の解説を附する方が望ましいという要望があって、その趣旨をも取り入れて実行に取りかかることにした。

幸い、財団法人発酵協会はこの仕事に全面的に賛成され、理事会を以てその促進方を議決し、更に発酵協会、酒造組合中央会、全国合成清酒酒造組合、麦酒協会、焼酎酒造組合中央会、日本洋酒酒造組合、日本醸友会、日本醸造協会、日本醤油協会、全国味噌工業協会、イースト工業会、日本酵素協会から資金の援助を受け、編集のための諸経費の捻出にも見込みがいたので、昭和 32 年末、用語編集委員会を組織し、用語の選択、執筆に取りかかったのであるが、それから 20 数回の会合を経て編集を了し、出版を書店技報堂に依頼してその快諾を得たというのが本辞典の成り立ちである。

さて本書に集録された用語は約 3,200 語であるが、末尾に録した専門の事項に就いて、各分担委員から、採択する用語の原案を出して貰い、委員会で検討して取捨を決定し、つぎに翻訳、解説という順序を取って、とりまとめた結果の語数であるから、初めはこの数の 2 倍近くのものが提出されたのである。もちろん、検討洩れの用語で追加すべきもの、或は現用語で改変を要するものがあると思うが、発酵工業の基礎学、応用、製品の鑑定、法規、発酵工学等包含すべき全領域にわたって集録したつもりである。改変、追加を要するものは、今後改版のときに万全を期したいと考えているので、利用者各位におかれては忌憚なく批判を加えられるよう切望する。

なお、わが国個有の醸造に関する用語は、慣習上特殊な言葉が用いられている場合が多く、その翻訳には最も困難したのであったが、甲論乙ばく、如何ともすべき術がなく、かえって原意を損ずるような用語には、解説だけにとどめて、あえて対応する訳語を附さないことにした。この点深く御了承を願いたいのである。

ともあれ、用語設定の仕事は甚だ多くの時間と労力を要するものである。本書も計画の初期から数えれば、実に3カ年の歳月を費した。この長い年月にわたって絶えず協力された各編集委員の方々、取り纏めに労を尽された務台蔵人氏、富金原孝氏、飯塚広氏、庶務を担当された中島忠雄氏に厚く御礼申し上げますと共に、この事業の燭光をともし、進行を円滑ならしめて下さった前記各協会に対し、また出版の実務に当られた技報堂に対して、深く感謝する次第である。

終りに本書の編集顧問、編集委員の氏名を以下にしるす。

編 集 顧 問 (順序不同)

松 本 憲 次	日本醤油技術協会 理事長
坂 口 謹 一 郎	東大名誉教授、理化学研究所 副理事長
山 田 正 一	大蔵省醸造試験所 所長
寺 本 四 郎	大阪大学工学部 教授
飯 田 茂 次	理化学研究所 主任研究員

編 集 委 員 (順序不同)

朝 井 勇 宣	東京大学応用微生物研究所 所長	(總 括)
務 台 蔵 人	通産省発酵研究所 所長	(溶媒、有機酸、ビタミン、試薬、装置、その他)
富 金 原 孝	理化学研究所 主任研究員	(合成酒、飲用アルコール、発酵工学)
飯 塚 広	東京大学応用微生物研究所 助教授	(微生物、酵素、培地、)
米 原 弘	東京大学応用微生物研究所 助教授	(抗 生 物 質)
鈴 木 明 治	大蔵省醸造試験所 技官	(清酒、蒸溜酒、雑酒)
小 原 巖	山梨大学工学部 教授	(果 実 酒)

棟 方 博 久	醸造科学研究所 主任研究員	(ビール)
中 野 政 弘	農林省食糧研究所 技官	(味噌, 醤油, 酢)
佐 藤 友 太 郎	農林省食糧研究所 技官	(イースト)
佐 藤 信	東京国税局鑑定官室 技官	(酒類の鑑定及び法規)
津 郷 友 吉	東京大学農学部 教授	(発酵乳製品)
森 本 宏	農林省農業技術研究所 技官	(発酵飼料)

昭和 35 年 10 月

発酵工業用語辞典編集委員会代表

朝 井 勇 宣

凡 例

1. 項目の配列はローマ字書きとし、アルファベット順とした。
2. 各用語内の配列は、ローマ字、日本語、英語、独語（イタリック体）、仏語（B・G・L 体）、説明の順とした。欧訳が2つ以上ある時は；の記号を用いてある。また学名、菌名、属名はイタリックである。
3. カッコその他の記号は次のように用いた。

() 旧漢字、同意語など。

→ 参照

[] 部門名略号（下記の通り）

〔防〕 防霉，防黴	〔雑〕 雑 酒
〔微〕 微生物	〔乳〕 乳製品
〔鑑〕 鑑定，法規	〔パ〕 パン，酵母
〔清〕 清 酒	〔み〕 み ぞ
〔果〕 果実酒	〔抗〕 抗生物質
〔ビ〕 ビール	〔器〕 器機，装置
〔ア〕 アルコール	〔飼〕 発酵飼料

α -amiraze α -アミラーゼ α -amylase

α -Amylase α -amylase amylo-(1-4)-dextrinase. 耐熱性で酸に弱いアミラーゼで、でん粉に作用して主として糊精を生成するので糊精化アミラーゼ (dextrinogenic amylase) ともいう。すなわち α -1-4グルコシッド結合を任意の位置で切断して順次小分子のデキストリンに分解するので、グルコース鎖の6~8位のデキストリンが急激に増加するが、還元糖の生成は少ない。この場合ヨード反応は急速に消失し同時に粘度も低下する。主として細菌、*Aspergillus oryzae* などで作られ、消化液などにも多い。最適 pH 5.6~6.0。→液化型アミラーゼ。

α -denpun α -でん粉 α -starch

でん粉粒を大量の水とともに熱するとだいたい70~75°Cで、でん粉粒は消失して全体が半透明の様な膠質物、いわゆる糊を形成する。かかる状態のでん粉を α -でん粉といい、X線干渉図は不規則である。これに反し生でん粉はX線干渉図できわめて明瞭な多数の干渉輪を与えて分子の配列が高度の規則性をもつことを示している。かかるでん粉の状態を β -でん粉という。

α -garakutosidaze α -ガラクトシダーゼ

α -galactosidase α -Galactosidase α -galactosidase カルボヒドラーゼの一種で、 α -ガラクトシッド (たとえばラフィノース、メリビオース) の加水分解を接触する酵素。糸

状菌、酵母などにある。

α -gurukosidaze α -グルコシターゼ

α -glucosidase α -Glucosidase α -glucosidase カルボヒドラーゼの一種で、 α -グルコシッド結合の加水分解を接触する酵素の総称。マルターゼがこれに相当する。糸状菌、酵母、麦芽、消化液などにある。

α -ketogurutaru-san α -ケトグルタール酸

α -ketoglutaric acid $C_5H_8O_6$. 白色の結晶。m.p. 115-116°C. ブドウ糖から *Bacterium ketoglutaricum*, *Kluyvera citrophila*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas fluorescens* NRRL B-6 によりつくられる。そのほか *Aspergillus*, *Penicillium* などのかびを始め *Pseudomonas*, *Serratia*, *Bacillus*, *Gluconobacter*, *Aerobacter*, *Proteus* その他によつても少量つくられる。

α -ketogurutaru-san-hakkô α -ケト

グルタール酸発酵 α -ketoglutaric acid fermentation 炭水化物から主として α -ケトグルタール酸を生成する発酵をいう。微生物は *Pseudomonas fluorescens*, *Bacterium ketoglutaricum* などが知られている。

α -sen α -線 α -rays α -Strahlen

rayons α 放射性物質の壊変のさいに出る陽電気を有する微粒子すなわち α 粒子よりなる一種の放射線。イオン密度は γ 線の約10,000倍、透過力は逆に γ 線の1/10,000である。

A.C., a.c.

A.C., a.c. alternating current (交流) の略字。

ADP adenosine diphosphate (アデノシン二リン酸) の略字。

AMP adenosine monophosphate (アデノシン一リン酸) の略字。アデニル酸 (adenylic acid) のこと。酵母アデニル酸と筋肉アデニル酸との2種が知られている。

amp. ampere (アンペア) の略字。電流の実用単位。C. G. S. 電磁単位の $\frac{1}{10}$ である。

APF animal protein factor (動物たん白因子) の略字。動物を植物性のたん白のみで飼育すると成長が阻害され、動物たん白を与えると成長がよくなる現象がある。この植物たん白の欠陥を補う因子をいう。

approx. approximate (大略, ほぼ) の略字。

aq L. aqua = water. 分子結晶水, 水溶液を意味する。

at atmospheric pressure (大気圧) の略字。圧力の kg/cm^2 の単位。

Atm, atm. 標準大気圧。1 Atm = 760 mm Hg = 1.034 kg/cm^2 。

ATP adenosine triphosphate (アデノシン三リン酸) の略字。動物主として筋肉抽出液および酵母の中などに見出される一種のヌクレオチドである。生体内における各種物質の合成などのように多量のエネルギー変化や、その移動を伴う生体内の諸反応に際して、エネルギーの貯蔵、供給および運搬を仲介するきわめて重要な物質である。

Av., avg. average (平均) の略字。

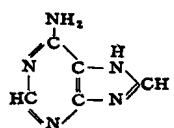
abu 亜部 subdivision *Unterabteilung* 分類学上の階級の一つ。部の下で綱の上。

abusan アブサン absinth absinthe リキュールの一種。スイス, スペインに産する。にがよもぎに由来する absinth oil のため緑色を呈する。

過度に飲用すると中毒を起すという。

abusizia-zoku アブジジア属 *Abusizia* 接合菌類の Mucorales 目の一属で *Rhizopus* 属に近縁であるが胞子嚢が小型で、胞子嚢柄は仮根の付着部からでなく走出枝の中間部から分岐している点が異なる。土壤に広く分布し病原菌として報告されたものもある。

adenin アデニン adenine *Adenin* 腺臓そのほか動物組織中にある。3分子の結晶水を含む。220°Cで昇華。



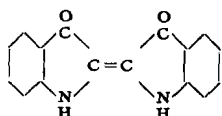
adobokāto アドボカート advocaat 卵, 砂糖, ブランデーなどを入れたオランダのリキュール。現在ではイギリス, オーストラリアでもつくられる。

aerobakutā アエロバクター *Aerobacter* Enterobacteriaceae 科の一属。グラム陰性の短桿菌。ブドウ糖, 乳糖を発酵して酸とガスを生成する。

agumatin アグマチン agmatine $\text{H}_2\text{N} \cdot (\text{CH}_2)_4 \cdot \text{NHC} \cdot \text{NH}_2$ アミンの一種 $\begin{matrix} \parallel \\ \text{NH} \end{matrix}$ で、アルギニンの脱炭酸されたもの。なおアセチル・アグマチン (acetyl agmatine) ととも $\text{CH}_3\text{CO} \cdot \text{HN} \cdot (\text{CH}_2)_4 \cdot \text{NHC} \cdot \text{NH}_2$ $\begin{matrix} \parallel \\ \text{NH} \end{matrix}$ に清酒中に存在している。

ai 藍 indigo ; indigotin *Indigo* 青藍, インジゴ, インジゴチン。 $\text{C}_{16}\text{H}_{10}\text{O}_2\text{N}_2$ 建築々料の代表的なも

のである。暗青色の粉末で m.p. 390 ~ 392°C, 昇華性で, 水, アルコール, エーテル, アルカリ, 希酸には溶けないがクロロホルム, アニリンなどには溶ける。還元すると水に可溶性の白藍になる。たであいから得



られるが現在では主として合成法によつてつくられている。

aibana 藍花 foam of reoxidized indigo 発酵建による藍染のとき, 発酵の進行に伴つて藍は還元されて水に溶けるが, 染色槽の上部では空気に直接に接触しているので酸化されてもとの型にもどるとともに不溶性となるため, 藍色のあわとなつて表面に浮ぶ。これをいう。

aigurasu アイグラス eye glass 内部の様子が見られるように容器に設けられたガラスののぞき窓。

ainhorun-kan アインホルン管 EINHORN'S tube *EINHORN-Kölbchen* 発酵管の一種。ガラス管を曲げ, その一方は閉じて, 目盛をつけ, 他は球部を経て開口し, わん曲部に支持用としてガラスの台をつけたもの。糖液に酵母を加えたものを管部に満し, 発酵によつて生成する炭酸ガスの容量を目盛で読み酵母の発酵力を測定する。



airisseyu-disukii アイリッシュウィスキー Irish whisky ウィスキー

の一種。北アイルランド地方で製造したもの。

airotaisin アイロタイシン *ilotycin* → エリスロマイシン。

aka 亜科 subfamily *Unterfamilie* 分類学上の階級の一つ。科の下で族または属の上。

akagome 赤米 玄米で赤く着色しているものをいう。着色米の一種。種皮に特有の色素を含んでいて, 糠層が厚い。これが多量に混在していると, 精白が困難で酒造米としてはできるだけこれがない方がよい。

aka-miso 赤みそ *akamiso* みその種類名。江戸みそは代表的である。大豆と米の配合比が1対0.8~1.2で比較的熟成期が短い。大豆の蒸煮法に特有の技術がある。

akanuka 赤ぬか rice bran → 米ぬか。

akapan-kabi アカパンカビ *Neurospora sitophila* の無性世代に対する名称であつたが, 完全世代に対しても使用している。遺伝生化学の実験材料として広く使われる。本菌の無性世代は淡紅橙色の分生子を形成し, 不完全菌類の *Monilia* 属に入れられていた。

akazake 赤酒 熊本地方の特産で淡黄赤色, 甘味強く粘稠性の酒で冠婚葬祭に用いられる。

造り方は清酒に類似するが, 簡単で汲水少なく, もろみ上槽前に灰を加えるのが特徴である。普通比重1.04, アルコール11~16%, 糖分10~18%でアルカリ性を呈す。灰によつて保存されるという意味から灰持酒(あくもちざけ)ともいい, これに対し清酒を火持酒(ひもちざけ)といつた。

akô

akô 亜綱 subclass *Unterklasse* 分類学上の階級の一つ。綱の下で目の上。

akonitâze アコニターゼ *aconitase* *Aconitase* *aconitase* シシアコニット酸を仲介としてクエン酸とイソクエン酸の間の相互変換を接触する酵素。

aku⁽¹⁾ あく ash 赤酒, 地酒, 地伝酒を作るときに, その酸を中和するのに使用する椿, かしなどの灰に生石灰, 大理石粉末などを混合し温湯で練り四斗樽に流入したものでこれを削り細粉として使用する。また種麴を作るときに pH を高くするために, なら, かし, 椿, くぬぎなどの木灰を使用する。

aku⁽²⁾ あく いろいろの水溶液, 浸出液に含まれる苛味渋味などの不快な呈味成分または褐色色素をさす。

akuabitto アクアビット *aquavit* *Kümmelbranntwein* リキュールの一種。デンマーク特産のひめういきよう (caraway), 肉桂, 丁香などをアルコールで浸出したのち蒸留し, この留液にわずかに加糖し, 多少の着色をしたもの。

akumotizake あく持酒 → 赤酒。

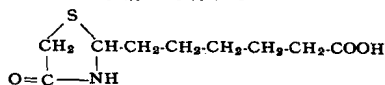
akunuki あく (灰汁) めき *soaking* *Weingrünmachen* *affranchissement de la futaille* ブドウ酒を新樽に詰めるとき, あらかじめあく (タンニンその他) を冷水 (うすいソーダ液等を使用することもある) および熱湯で浸出し除去すること。赤ブドウ酒の貯蔵に使った樽を白ブドウ酒に使うときは色抜き (佛: *dérougissage*) をする。

akuseputâ アクセプター *acceptor* 受容体。→ドナー。

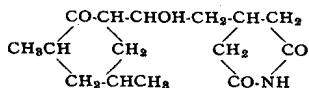
akutinomaisin アクチノマイシン *actinomycin* 放線菌によつて産生される。アクチノマイシンには A, B, C 等数種あり, いずれもグラム陽性菌に有効である。A は赤色板状結晶, m. p. 250°C (dec.) で $C_{41}H_{56}O_{11}N_8$ の分子式を有し A, B とともにキノン-ペプチド化合物であり, C は m. p. 254°C で $C_{40}H_{57}O_{11}N_7$ の分子式を有する。

akutinomisesu アクチノミセス *Actinomyces* 放線菌 (*Actinomycetes*) の一属で *Nocardia* 属とともに *Actinomycetaceae* 科を構成する。土壤, 人間および動物の放線菌症 (*actinomycosis*) から分離される。嫌気性かまたはわずかに好気性。非抗酸性。グラム陽性。→ストレプトミセス

akuti-tiazikku-asiddo アクチチアジックアシッド *actithiazic acid* *acidomycin*, *mycobacidin* に同じ。 *Streptomyces virgnaiae* 等が生産する結核菌に有効な抗生物質で次のような化学構造を有する。



akutizion アクチジオン *actidione* *Streptomyces griseus* の産生する抗生物質で, 酵母の発育を抑制し, 特にかびの発育を強力に抑制する。m. p. 119.5~121°C で次のごとき化学構造を有する。



LD₅₀ = 150mg/kg (マウス静脈注射)。cycloheximide ともいう。

ama 亜麻 *flux* 亜麻科の一年生草本。皮部の繊維を織物 (リンネル)

の原料とする。

amai 甘い sweet süß doux [鑑]

amakuti 甘口 sweet doux

amakutisyu 甘口酒 sweet sake

甘味の多い清酒。成分的にどの程度から甘いということは明確に定められないが、まず日本酒度で(-)を示すものは甘口酒と考えてよい。

ama-miso 甘みそ sweet miso Sü-

ss-Miso みその塩味による分類名。

原料配合において大豆に対する米の割合が多いほど添加食塩は少なくなるので甘味を増す。江戸みそ、白みそなどはこれに属する。

amami-zuke 甘味づけ sweetening

Süss-Nuancierung édulcoration ブドウ酒に適量の砂糖やグリセリン、ソルビトール等を加え甘味をつけることがあるが、わが国の酒税法では、このようにして甘味をつけたブドウ酒は果実酒でなく雑酒(たとえば甘味果実酒)とみなされる。シエリー酒などでは特別甘口の酒(*pedro ximenes* または *P.X.*)や果汁を煮詰めたアロップなどを調合して甘味をつけることがある。

amazake あまざけ 麴100; 蒸米

200, 汲水330(重量比)を混合し、55~60°Cで8~10時間糖化してつくつたもの。もろみの末期に添加して甘口酒をつくるに用いることがある。→特殊仕込法。

ame あめ spent liquor of cooked

soybean 大豆を蒸煮したときに凝縮水とともに流下する大豆の溶出成分。また大豆を煮たときの汁をもいう。あめは腐敗の原因になるといわれ通常禁ずてられる。

amêru-pikon アメール・ピコン

amer picon フランスのアペリチー

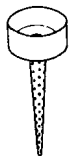
フの一種。ブドウ酒にオレンジピタースやキニーネなどを加えたもの。→アペリチーフ。

amidâze アミダーゼ *amidase* *Ami-*

dase *amidase* C-N 結合を加水分解する酵素の総称。ウレアーゼ、アスパラギナーゼ、グルタミンナーゼなどがこの例で、プロテアーゼもアミダーゼの一種である。

amiguti 網口 *sprinkler* *Reissrohr*

chantepleure ブドウ酒に嫌気性細菌が繁殖し粘質化する危険のある場合、酒に空気を供給するため使用される。大きさは30cm位のもので網目状に細かい穴があけてある。ホースの先に付けるようにしたものなどいろいろの形のものがある。



amin アミン *amine* *Amin* アン

モニアの水素原子を炭化水素基で置換した形の化合物。第一、第二、第三アミン (RNH_2 , R_2NH , R_3N)、第四アンモニウム塩基および塩 ($R_4N^+OH^-$, R_4NX^-)がある。第一アミンは微生物の脱炭酸作用(*decarboxylation*)によつてアミノ酸から分解生成される。たとえば清酒中に見出されるアミン類としては、コリン(*choline*)、ヒスタミン(*histamine*)、カダベリン(*cadaverine*)、ヒポキサンチン(*hypoxanthine*)、アグマチン(*agmatine*)などがある。

aminosan'eki アミノ酸液 *amino-*

acid solution; *vegetable hydrolyzate* *Aminosäurelösung* 脱脂大豆のようなたん白質原料を塩酸で加水分解してアミノ酸を遊離せしめ、これをソーダ灰で中和し濾過した調味液。中和により生成した食塩の不足

amin

分を補足して食塩量を18~20%としたものを化学しょう油という。

aminosan-hakkô アミノ酸発酵

amino acid fermentation おもな生産物としてアミノ酸の得られる発酵。→グルタミン酸発酵。

aminosan-tyômiryô アミノ酸調味料

amino acids mixture for seasoning アミクス、ロイシニン(いずれも商品名)などのように、アミノ酸の単体ではなく、数種のアミノ酸の混合物になつている調味料をいう。主として合成清酒の調味料として用いられている。

aminotai-tisso アミノ態窒素 amino nitrogen アミノ基 NH_2 の形で化合している窒素をいう。

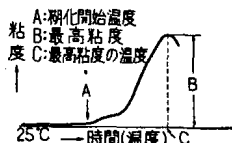
amirâze アミラーゼ amylase でん粉分解酵素、でん粉糖化酵素、ジアスターゼ。この酵素は液化型(dextrinogenic)と糖化型(saccharogenic)に大別され、かび、麦芽、バクテリアなど多くの生物によつて生成される。

amirâze-rikika アミラーゼ力価

amylase activity アミラーゼ活性度。アミラーゼの強さを表す値。個々のアミラーゼの強さを測定する方法は困難であるので、可溶性でん粉にアミラーゼを作用させて粘度を測定する方法、ヨード反応による方法、または還元糖を測定して糖化力を求める方法などがある。そのほか基質としてマルトース、レシジュアル・デキストリンを用いる方法もある。

amirogurahu アミログラフ amylograph ブラベンダー社製パン生地試験機の一つ。小表粉中の α -アミラーゼ作用力の強弱を測る。約10%の小麦粉懸濁液の温度を一定速度で

加熱上昇させ糊化に伴うかく拌抵抗力を指針で自記する。アミ



ログラムは図のようで山の高さは懸濁液の最大粘度、したがつて酵素力の強弱を示し一般に強力粉は低く薄力粉は高い。でん粉、グルーなどにも応用される。

amirogurukosidâze アミログルコ

シターゼ amyloglucosidase α -グルコシダーゼの一種で、でん粉に作用してその α -1-4結合をグルコース1分子ずつに脱離する反応を接触する酵素。amyl(1-4)-glucosidaseともいう。→マルターゼ。

amiroheputaôsu アミロヘプタオ

ス amyloheptaose ブドウ糖7分子が α -1-4結合で直鎖状に結合した構造の炭水化物でまだ結晶化されていない。水に非常によく溶解するが、アルコールには不溶である。ヨード反応はほとんどない。 $[\alpha]_D^{+176}$ 。cycloheptaamylose をある条件で酸で加水分解して得られる。

amiro-hô アミロ法 amylo process

Amyloverfahren でん粉質原料を用いるアルコール製造において、もろみにアミロ菌を繁殖させその分泌するアミラーゼによつてでん粉を糖化し、酵母によつてこれをアルコールに変える方法で、完全な密閉発酵を特長とする。仏人カルメー、コルレー、ポアダンなどにより1892年に始めて試みられその後日本で行なわれるようになった。

amiro-kin アミロ菌 amylo mold

アミロ法によるアルコール製造において、でん粉の糖化に用いられるリゾープスまたはムコール属の菌、また始めてアミロ法が実施されたとき使用した菌 (*Amylomyces rouxii*) のちの *Mucor rouxii* をいう。アルコール製造法をアミロ法と名づけたことから由来した。現在最も多く用いられているアミロ菌は、*Rhizopus javanicus* TAKEDA またはその変種である。→リゾープス、ムコール。

amiro-pekutin アミロペクチン
amylopectin. →アミロース。

amiro-settyûhô アミロ折衷法
koji-amylo combined process →折衷法、アミロ酒母。

amirôsu アミロース amylose 天然でん粉の成分中 D-グルコースの α -1-4 結合だけで生じた直鎖分子をいい、分子式は $(C_6H_{10}O_5)_n \cdot H_2O$ で示される。アミロペクチンは D-グルコースだけからなる分枝巨大分子で、その大部分の結合はアミロースの場合と同様 α -1-4 結合からなることは確実であるが枝分れの位置や度合、分子量などはいまだ正確にはわかっていない。

amiro-syubo アミロ酒母 yeast starter by amylo process でん粉質原料にアミロ菌を植え、ついで酵母を移植してつくった純粋な酒母。折衷法によるアルコール製造用の酒母として用いられる。

amiru-arukôru アミルアルコール
amyl alcohol $C_6H_{11}OH$ 。分子式からは 8 種類のアミルアルコールがありうるわけであるが、市販品はフェーセル油の分留によつて得られるものでイソアミルアルコールと活性アミルアルコールの混合物である。

(1) イソアミルアルコール isoamyl alcohol $\begin{matrix} CH_3 \\ CH_3 \end{matrix} \begin{matrix} \diagup \\ \diagdown \end{matrix} CH \begin{matrix} CH_2 \\ CH_2 \end{matrix} OH$ 無色液体, b.p. 132°C, 発酵アミルアルコールとも言う。

(2) 活性アミルアルコール active amyl alcohol $\begin{matrix} CH_2CH_3 \\ CH_3 \end{matrix} \begin{matrix} \diagup \\ \diagdown \end{matrix} CH \begin{matrix} CH_2 \\ CH_2 \end{matrix} OH$ b.p. 128°C

(3) 正アミルアルコール n-amyl alcohol $(CH_2CH_2CH_2CH_2CH_2OH)$ b.p. 137°C

(1)はロイシンから、(2)はイソロイシンから酵母の作用により生じる。

amoku 垂目 suborder *Unterordnung* 分類学上の階級の一つ。目の下で科の上。

amon-tirado アモンチラド amontillado シェリーの一種。典型的にはモンチラ montilla 型のシェリーをさすが、現在ではフィノ fino 型のドライのシェリーのいろいろの種類にわたつて、アモンチラドと称する。長く貯蔵するため色やや濃く、味温雅で上品である。→シェリー

amoroso アモロソ 甘口のシェリーの一種。フィノ fino 級をブレンドしてある。→シェリー。

anbâ-bakuga アンバー麦芽 amber malt ビール用の特殊麦芽で通常の乾燥麦芽を長時間 130~140°C に加熱してつくる。ビールにクラツカー様の香味を与える。

anbâ-yôno アンバー様の amber(鑑)

angosutura アンゴスツラ angostura 最も普通のビター的一种。西インドトリニダド TRINIDAD 島でつくられる。ジンにこのビターを少量入れたものは、ピンク・ジン pink gin と呼ばれる。→ビター。

anhomaisin アンホマイシン amphomycin *Streptomyces canus* の生産する、グラム陽性菌に作用する抗生物質である。マウスの LD₅₀ (静脈注射) は 120.2 mg/kg である。

anizetto アニゼット anisette リキユールの一種。アルコール、砂糖にアニスの実 (aniseed) を主とした各種の香料を加えたものである。フランス、オランダに著名品がある。アルコール含量 30~35%、比重 1.2 内外。

ankâ アンカー ang-khak 紅麹、紅麹。蒸米に *Monascus purpureus* の類を繁殖させたもの。深紅色を帯びているのでこの名がある。紅酒の製造に用いられる。→紅酒 (アンチュウ)。

anmoniasei-syôsangin-eki アンモニア性硝酸銀液 ammoniacal silver nitrate solution 硝酸銀 1g を水 30 ml に溶解し、希アンモニア水を加えはじめに生じた沈でんが再び溶解するに至つて水を加えて 50 ml とする。還元性化合物と温めれば銀鏡を生ずるのでその検出に用いられる。

ammonia-sui アンモニア水 aqueous solution of ammonia アンモニアの水溶液。弱アルカリ性でたとえば酵母の培養では pH の調節と窒素源の供給をかねて使われる。普通 25% の濃度 (N として) のアンモニア水として用いる。

annattô アンナットー annatto *Annatto* 同名の南方産植物 (学名 *Bixa-orelana*) の種実から得られるバターおよびチーズ用色素。なたね油、コーンオイルまたは棉実油のような植物性精製油で抽出されたものがバターカラーである。この色素はピキシン (C₂₅H₃₀O₄) とよばれカロチノイドに

属する色素化合物である。→バターカラー、チーズカラー。

ansui 安水 aqueous solution of ammonia アンモニア水の俗称。

ansuron-siyaku アンスロン試薬 anthrone reagent *Anthron-Reagens* 糖類の定量に用いる。90% (容量) 硫酸 100 ml に 0.2 g のアンスロンを溶解したもの。糖液と反応させたのち 625 m μ の吸光度を測定する。標準糖液で標準曲線を作つて定量する。試薬のアンスロンの濃度、硫酸濃度、加え方、加熱の方法などは糖の種類により異なる。

ansuteru-bakuzyû アンステル麦汁 pitching wort *Anstellwürze* 酵母添加を行なう直前の状態にある麦汁。

anteika 安定化 stabilization ブドウ酒の混濁を防止するため、酒石やたん白質などのほか、金属イオン (とくに鉄および銅) を除去し、なお微生物の繁殖を防止するため濾過、殺菌するほか、防腐剤を加えることをいう。

antei-sei 安定性 stability *Stabilität* 発酵製品が熱、日光、紫外線などによつて分解したり変質したりする場合がある。このような物質の安定度を安定性という。

anteizai 安定剤 stabilizer 変化しやすい物質に加えてその変化を防ぐ力のあるものをいう。

antimaisin-A アンチマイシン A antimycin A 放線菌の一菌株の産生する抗生物質で広くカビに有効であり、m. p. 139~140°C で、その分子式は C₂₅H₄₀O₆N₂ で水に難溶である。

anti-pirikurin アンチピリクリン

antipiricullin antimycin A に同じ。
antyû 紅酒 an-chiu 再生酒の一つ。台湾で冠婚の式に用いられる。糯玄米を蒸して紅糲(アンカー)を混和し水を加えて数日間糖化発酵させ、これに米酒を加え、しばらくして酒液を汲みとり冷暗所に1~2年間貯蔵する。新しいものは紅色であるが古くなると淡黄(褐)色を呈し老紅酒となる。アルコール分20%内外。
anzen-ben 安全弁 safety valve Sicherheitsventil 弁の入口の圧力がある値以上にあがると開き、その値以下になると閉じる弁。加圧密閉容器などに設ける。
anzierika アンジェリカ angelica (wine) カリホルニア産の甘味ブドウ酒で発酵のごく初期にブランデーを加え発酵を止めたもので最も甘口である。元来ミッション(Mission)種を原料としたものであるが現在ではそのほか、種々の原料が使用されている。名前はロスアンジェルズに由来するという。
aogome 青米 玄米で青く着色しているもの。青いのは色素のためという。→赤米。
aokabi あおかび →ベニシリウム属。
aokusai-mameno-yôna 青臭い豆の様な(匂) folial nutty [鑑]
aperitihu アペリチーフ apéritif 食欲増進のため食事の前に出す酒。たとえばベルモット、シェリー。清酒もこれに近い。
appen-ki 圧扁機 パン酵母製造原料として乾燥麦芽を使用するさいに、まず麦芽を圧砕しなければならない。その時に用いる機械の一種である。あまり細かく砕きすぎると、次の濾過に困難を来たすので、むしろ荒く

砕く方針がとられているので、粉碎機を使用せずに、かんたんな圧扁機が使用される。

appuru-burandê アップルブランデー apple brandy リンゴ酒を蒸留してつくつたブランデー。→ブランデー。アップルジャック。

appuru-wain アップル・ワイン cider (英); hard cider (米) Apfelwein cidre りんご果汁を発酵させた醸造酒。イギリス、フランスが主要産地。発泡性のものとそうでないものがある。アメリカでは単にciderといえはりんご果汁をさし、アップルワインは砂糖のたくさん入つたアルコールの強いリキュール風のものである。

appuru-zyakku アップル・ジャック apple jack リンゴ酒を蒸留してつくつたアップル・ブランデーの別語。フランスのノルマンデーでつくられるものに有名なカルバドス(calvados)がある。→ブランデー。

apurikotto-burandê アプリコット・ブランデー apricot brandy ハンガリーの国民的ブランデー。あんずのブランデー。→ブランデー。

arahasiri 荒走 free flow 清酒もろみを搾袋に入れてしぼるとき、初めは袋の目がつまつていないので、圧をかけなくても自重によつて濾液が出てくる。この初期に出る濁つた状態の酒をいう。→生垂(きだれ)。

arai 粗い rough rauh [鑑]

arakai 荒かい rough stirring 酒母やもろみの仕込後数時間経過すると物料が水分を吸収してふくれ上り水面上に現われるのでかい棒を用いてこれを混ぜる操作をいう。仕込後第1回目にこれを行なう。普通酒母

arak

では仕込後6~8時間、もろみでは8~20時間位のとき3~4人がかりで10分間位行なう。

arakku アラック arrack; arrak 東南アジア産の蒸留酒の一種。原料は米、糖蜜、樹液などで種々な製法がある。樽に貯蔵し自然に淡黄色となる。アルコール分50~60%。

aranin アラニン alanine *Alanin* $\text{CH}_3\text{CH}(\text{NH}_2)\text{COOH}$ アラニンは白色結晶、m. p. 297°Cで、清酒その他醸造物中に含有されている。アラニンは甘味を有し、水によくとけて緩衝能が強く、合成清酒の調味料として用いられている。

ararezake あられ酒 奈良特産の酒。かきもちで作ったあられを味りんの中に加えたもの。

ariru-merukaputo-sakusan アリル・メルカプト酢酸 allylmercapto acetic acid *Allylmercaptoessigsäure* penicillin O の先駆物質であり、penicillin O はペニシリン中最も抗菌力価が高い。

aroma アロマ aroma eroma 一般的には芳香という意味であるが、ブドウ酒ではブドウの品種に基づく芳香を特にアロマと呼んで、ブケー、パルフュムなどと区別する。

arô-rûto アロールート arrow root 熱帯植物。 *Marranta arundinacea*, *Marranta indica*, *Marranta nobilis* などの根茎に対する総称で、木は高さ6~15 mに達し、根は数本に分れ太さは人間の指大、長さは25~50 cm、でん粉含量は生で25~30%、乾燥したものの65%内外、糖分も少量含まれている。

arosupasusiki-zyôryûki アロスパス式蒸留機 Allospas-type still 抽出

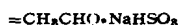
塔の一種で加水選出 (hydro-selection) を行なう塔 (アロスパス塔または加水塔) を設けた蒸留機をいう。この塔の上部に温水を散布し加水蒸留することにより、アルコール中の不純物の分離抽出を行なうことがこの蒸留機の大きな特長である。アロスパス塔が一つのもの (アロスパス式) と同塔が二つのもの (スーパーアロスパス式) とがある。

arubumin アルブミン albumin *Albumin* 単純たん白質の一つ。細胞および体液中に含まれる。

arudehido アルデヒド aldehyde *Aldehyd* アルデヒド基 (-CHO) をもつ化合物の総称。

arudehido-bun アルデヒド分 aldehyde fraction 蒸留により得られるアルデヒドを主成分とする留液。→低沸点成分。

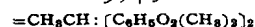
arudehido-kotei アルデヒド固定 fixation of aldehyde アルコール発酵において副生するアセトアルデヒドを亜硫酸水素ナトリウムまたはジメドンなどと化合させること。



亜硫酸水素ナトリウム・アセトアルデヒド



ジメドン



アルドメドン

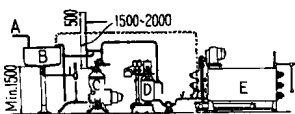


アルコール発酵でアセトアルデヒドが固定されるとグリセリンが生成するようになる。

arudehido-yô-kô アルデヒド様香 aldehyde like odor [鑑]

arufa-hô アルファ法 alpha process *Alpha-Verfahren* 連続式バター製造法の一つ。従来とは異なる

た原理によるもので、脂肪率30%のクリームを再分離して80~82%のクリームとし、これを冷却して相転換によつて水中油型エマルジョンであるクリームを油中水型エマルジョンであるバターに変化させる。→フリッツ法。



A: クリーム D: 調合器
B: 調節器 E: 転相器
C: 濃縮器

aruginin アルギニン arginine

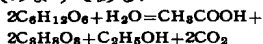
Arginin 強塩基性アミノ酸の一種で、種子のたん白質やさけ、にしんの白子に多く、また、しょう油、みそ中に存在している。m. p. 238°C

$$\text{H}_2\text{N}-\text{C}(\text{NH}_2)-\text{CH}_2-\text{CH}_2-\text{CH}_2-\text{CH}(\text{NH}_2)-\text{COOH}$$

arukari-do アルカリ度 alkalinity

Alkalinität 液のアルカリ性の程度を示し、一定量の液を中和するに要する十分の一規定硫酸の ml 数で表示する。

arukarihô アルカリ法 alkali process 酵母によるアルコール発酵のさいもろみにアルカリを添加することによりグリセリンを取得する発酵法。アルカリとしては普通 Na_2CO_3 が用いられる EOFF 法が知られている。アルカリ添加のさいの反応は次のようである。



arukôru アルコール alcohol 炭化水素の水素原子を水酸基で置き換えた有機化合物の総称(ただしフェノールを除く)。またアルコール類の代表としてとくにエチルアルコール

をさす。→エチルアルコール。

arukôru-dassuiso-kôso アルコール脱水素酵素 alcohol dehydrogenase *Alkohol-Dehydrogenase* alcool déhydrogénase アルコールを脱水素してアルデヒドにする可逆反応を接触する酵素。微生物や肝臓、腎臓などにある。

arukôru-haieki アルコール廃液

stillage; alcohol slops アルコールもろみを蒸留しアルコールを収得した残りの液で、排出された直後は温度70~80°C、黒~褐色で2~5%の有機物質を含み、その大部分は原料のいもの皮、穀類の外皮、わら、カビの菌糸または酵母などである。この廃液を濾過した濾液を thin stillage という。とうもろこしのような穀類を原料とした廃液は、固形物も濾液もともに良好な飼料として販売されるジスチラース・フィード。

arukôru-haieki (2) アルコール廃液

[濾液] thin stillage →アルコール廃液 [全液]。

arukôru-hakkô アルコール発酵

alcohol fermentation *Alkoholgärung* 微生物の生命活動に伴い生産物としてアルコールの得られる発酵。最も古くから知られている典型的な発酵で、酵母のほか糸状菌、バクテリアなどによつても行なわれる。

arukôru-hakkô-nyû アルコール発酵乳

alcoholic fermented milk 発酵乳のうち乳酸菌および特殊の酵母の利用により乳酸発酵およびアルコール発酵によつて得られるものを一般にアルコール発酵乳という。ケフィヤ、クミス、マズン等はこれに属する。工業的には脱脂乳からつくることが多い。→ケフィヤ、ク