

〔山梨大醗酵研 No. 12, Nov. 1965〕

花粉を含有する安定な甘味ペーストの製造方法

中山大樹, 吉野弥一

特許出願公告 昭39-11036 (昭和39年2月18日)

出 願 昭和37年 10332

Ooki NAKAYAMA and Yaichi YOSHINO :

Method of Making Sweet Pastes Containing Pollen Grains.

Japanese Patent 11036 (1964)

特許請求の範囲

水分 100 g に対して, 果糖もしくは麦芽糖もしくは蔗糖の一種または二種以上を合計 80 g 以上溶存するブドウ糖の過飽和水溶液に, 花粉およびブドウ糖の水和結晶の粉末を混合し, 静置するか, もしくは動揺を与えてブドウ糖の微細な結晶を析出させることを特徴とする花粉を含有する安定な甘味ペーストの製造方法。

実施例

1. 蔗糖 800 g, ブドウ糖 1.2 kg, 水 1 kg, 花粉 140 g から 2.7 kg の黄白色製品を得る。
2. ナタネ蜜の遠心分離によって得られたブドウ糖末 200 g, トチ蜜 10 g, 花粉 1 kg から固いペーストを得る。
3. 水飴 1 kg, ブドウ糖 310 g, 花粉 50 g を用い, 振トウして極めてなめらかなペーストを得る。

バチルス・コアグランスを用いてチーズを製造する方法

中山大樹

特許出願公告 昭40-6387 (昭和40年3月29日)

出 願 昭和37年 54452

Ooki NAKAYAMA : Method of Making Cheeses by Means of

B. Coagulans. Japanese Patent 6387 (1965)

特許請求の範囲

獣乳, 脱脂乳または豆乳に, バチルス・コアグランス (*Bacillus coagulans*) 菌を接種し, 25°C 以上の温度に保ってカゼインを主とする凝固物を生ぜしめた後, この凝固物を分離し, 必要に応じて食塩等を混和して熟成せしめることを特徴とするバチルス・コアグランスを用いてチーズを製造する方法。

実施例

1. 牛乳 5 l から, コッテージ風の軟質チーズ

650 g を得る。熟成温度 45°C, 所要時間 75 時間。

2. 牛乳 5 l から半硬性チーズ 510 g を得る。熟成温度 25°C, 所要時間 36 時間。
3. 脱脂乳 100 l に *B. coagulans* の孢子を接種したまま殺菌, 発酵, 濾別, 熟成, ブレンド; 乾燥, 粉碎して, 粉末チーズ 3.5 kg を得る。所要時間約 1 日半。
4. 山羊乳 2 l, 豆乳 2 l から硬質チーズ 470 g を得る。熟成温度 40°C, 所要時間 36 時間。

野菜類の発酵貯蔵方法

中山大樹

特許出願公告 昭40—25224 (昭和40年11月4日)
出 願 昭38年 29687

Ooki NAKAYAMA : Method of Preserving Vegetables by Means of
Fermentation Process. **Japanese Patent 25224 (1965)**

特許請求の範囲

65°C以上100°C以下に1分以上加熱した野菜類と糖分を含む水を共存せしめ、糸状菌および酵母の存在しない状態で、ロイコノストック (*Leuconostoc*)、ストレプトコックス (*Streptococcus*)、ペディオコックス (*Pediococcus*)、ラクトバチルス (*Lactobacillus*) 等の乳酸菌を接種して発酵せしめ、要すれば更に密閉容器中で加熱することを特徴とする野菜類の発酵貯蔵方法。

実施例

1. 輪切りにしたキャベツを1分間煮沸し、塩化ビニール製の袋に入れ、*Lactobacillus plantarum* および *Pediococcus cerevisiae* を接種し、30°Cに24時間保つ。食塩を使わないのに1年以上保存でき、生食の他、サラダ用、煮食などにも使える。
2. 蕪の葉および根を80~85°Cに7分間保ち、バットに移して、*Leuconostoc mesenteroides* を接種して25°Cで4日発酵させ、ライフアン

・チューブに詰めてソーセージ状とし、70°Cに15分間加熱する。1年以上保存でき、1年後のpHは4.2であった。

3. 小型のキュウリを65°Cに40分加熱し、蔗糖5%、食塩2%およびスパイスと共に広口瓶に入れて、*L. brevis* および *Streptococcus thermophilus* を接種して37°Cに2日保つ。1年以上保存でき、炭酸ガスのために爽快な酸味を呈する。
4. 大根を輪切りにしたものに3%のブドウ糖水溶液を加え、ポリエチレンの袋に入れて70~75°Cに10分間加熱し、*L. acidophilus* を接種して密封し、37°Cで18時間発酵させる。夏でも2週間保存できる。
5. 切った茄子に塩化アルミニウム0.02%、食塩1%、ブドウ糖3%を含む水を加え、70°Cに加熱して *L. fermenti* および *L. arabinosus* を接種して35°Cに36時間発酵させ、筒に詰めて70°Cに30分間湯煎する。4カ月以上保存できる。

[山梨大醗酵研 No. 12, Nov. 1965]

放線菌属名 *Microbispora* NONOMURA and OHARA の優先権

Priority of the Generic Name *Microbispora* over *Waksmania*
and *Thermopolyspora*

H. A. LECHEVALIER : Int. Bull. Bact. Nomen. Taxon. **15**, 139 (1965)

従来混乱していた放線菌の三つの属名 *Microbispora* Nonomura and Ohara 1957, *Waksmania* Lechevalier and Lechevalier 1957 および *Thermopolyspora* Hessen 1957 を明確にするため比較研究された。その結果上記三つの内 *Microbispora* Nonomura and

Ohara が合法的な優先権を有することが明らかとなった。従って他の二つの属名は廃止される。上記各属の標準菌種を比較試験した結果 *W. rosea* は *M. rosea* の Synonym とみなされ、*T. bispora* は *M. bispora* と改名すべきであると提案された。