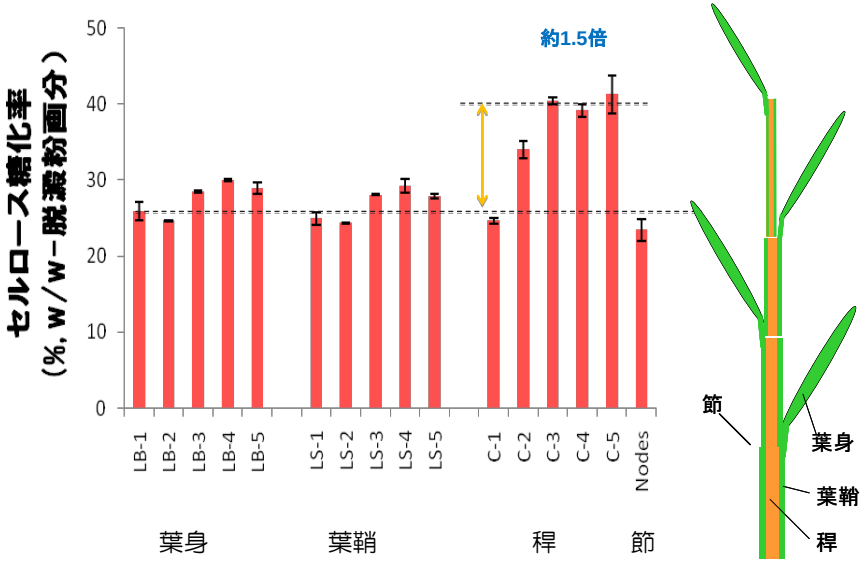
A260　草本系原料の変換工程解析・評価総合研究

農研機構食総研　糖質素材ユニット　徳安　健、城間　力、伊藤聖子、荒金光弘、武龍、ユンミンスウ、池　正和

稲わらを構成する各部位における繊維質中セルロースの直接酵素糖化特性を解明



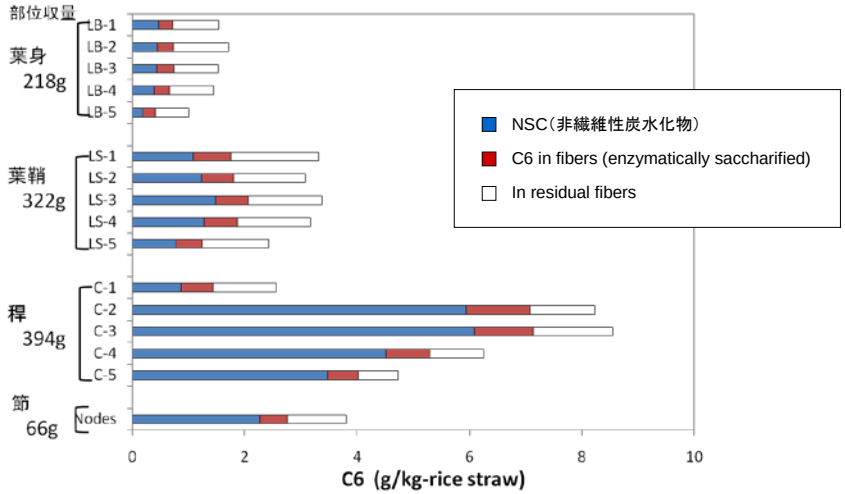


図1　稲わら（品種：リーフスター）の分画、脱澱粉処理後に得られる繊維質の酵素糖化性
左：各部位のセルロース量に対する酵素糖化率（%）、
右：稲わらの模式図と各部位の位置。番号は植物体の最上部を1と定義。）

図2　稲わら（品種：リーフスター）の各部位における非繊維性炭水化物としての六炭糖（C6、青色）量、繊維質中のC6量（赤色＋白色）、並びに酵素糖化により回収可能なC6量（赤色）

各部位の右斜め下の数字（g）は、乾燥稲わら1kgから得られる各部位の重量。
横軸は、1kgの乾燥稲わら中に含まれる、各部位由来のC6量とその組成。
各部位の番号については、植物体の最上部を第1と定義。