

## 糊化(α化)度

### グルコアミラーゼ第二法

#### <試料調製>

検体をエタノール及びアセトンで脱水処理した後、ふるい(目開き 150 μm)を通過したものを試料とする。

#### <検液の調製>

試料採取

定容

採取

インキュベート

定容

試験溶液 S

+水

+リン酸クエン酸緩衝液添加  
+酵素液添加\*

+水

採取

加温

+水酸化ナトリウム溶液添加  
+リン酸及びクエン酸溶液添加  
+酵素液添加\*

インキュベート

定容

試験溶液 R

\* 酵素液の代わりに失活酵素を添加し、調製したものを各検液ブランクとする。

#### <測定>

グルコースオキシダーゼ法(グルコース CII-テストワコー)によりブドウ糖量を測定。

#### <計算式>

$$\text{糊化}(\alpha\text{化})\text{度}(\%) = \frac{\text{AS} - \text{BSB}}{\text{AR} - \text{BRB}} \times 100$$

AS : 検液 S の吸光度

AR : 検液 R の吸光度

BSB : 検液 S のブランク吸光度

BRB : 検液 R のブランク吸光度