

fluorescens を接種した試料については1, 2, 3, 4, 5, 24, 48時間目に, *Bacillus subtilis* を接種した試料については24時間おきに20日間各試料の1白金耳を斜面培養し菌が発育するか, どうかを検した。

3. *Pseudomonas fluorescens* は原液の50~70%濃縮液では接種後2~3時間で死滅し, 4時間ではすべて陰性であった。24時間では全試料とも明らかに殺菌効果のあることを示した。*Bacillus subtilis* は接種しただけでは20日後も死滅しなかった。芽胞が生き残るものと考えられる。ただし接種後 $80 \pm 1^{\circ}\text{C}$ の熱湯中で40分間加熱すると芽胞も死滅する。

A-72 調味液の防腐性について —大和煮調味液—

女子栄養大 松浦 宏之
○原 万喜子

1. いわゆる保存食の保存性は調味液の防腐力によるところが多い。この実験では3種類の大和煮調味液を作って原液とし, それぞれを加熱し, 原液の90%, 80%, 70%, 60%, 50%に相当する濃縮液について, 各液の性状の変化と防腐力の関係を明らかにするのを目的とした。

2. 各試料の調味液10 ml を試験管にとり, 高圧殺菌したのち, *Pseudomonas fluorescens*, *Bacillus subtilis* をそれぞれ接種し, 37°C で放置した。*Pseudomonas*