

A—62 *Proteus morganu* のヒスタミン生成に 及ぼす魚肉成分の影響

奈良女大家政 遠藤 金次
門脇 蓉子
○竹村 和子
山本 喜男
羽衣学園短大 倉賀野妙子

1. 赤身魚類のうちサンマ、サバなどは腐敗の兆候が感覚的に認められる以前に異常に多量のヒスタミンが蓄積し、このためアレルギーよう食中毒が起こる場合があると報告されている。そこで、本研究は、特定の魚種においてヒスタミンが蓄積しやすい原因を解明するために、魚肉中でのヒスタミン蓄積の原因菌である *P. morganu* の作用に及ぼす魚肉成分の影響を明らかにしようとするものである。

2. *P. morganu* NCTC 235 をブイヨンまたは普通寒天培地に培養したものを使用した。ヒスチジンおよびヒスタミンの定量は、両者を Amberlite IRC-50. pH 4.6 で分別後、Pauli 法によって行なった。

3. *P. morganu* 増殖培地中における菌数、ヒスチジン、ヒスタミンの消長を調べたところ、培養時間 6～10 時間付近において、培地の種類によってヒスタミン蓄積速度に差があることが明らかになった。このことから、ヒスチジン脱炭酸酵素の誘導的形が培地組成によって異なることが予想されるので、さらに同酵素の誘導的形に及ぼす魚肉成分の影響について検討した。