

#### A-4 電子ジャー内での御飯の腐敗について

大阪女子学園短大 ○藤原耕三 高田修代

目的 主として昨年12月より本年春までの期間に、いわゆる電子ジャーを用いて御飯を温蔵すると極めて不快な臭気を発生すると共に御飯が淡紅色に着色する事例があった。これは高温細菌による腐敗と考えられたので微生物学的方法でその原因を確かめると共に予防のための基礎知識を得る意味で、悪臭の発生した御飯から分離した細菌の増殖について検討した。

方法 電子ジャーを用いて温蔵し悪臭の発生した御飯から、50°Cで増殖する細菌を分離した。分離した細菌を、殺菌した御飯に接種し二、三の条件下での増殖を検討した。また、このような細菌の分布を知る目的で、各家庭でたべられている御飯約40試料について細菌数の測定を行なった。

結果 分離した細菌を殺菌した御飯に接種培養すると明らかに悪臭を発生した。この細菌は50°C附近の温度では盛に増殖し、60°C程おに品温を保てる電子ジャー内でも御飯に悪臭を発生させた。また、一般家庭の御飯中の高温細菌の分布を調査した結果では、少い試料では殆ど認められないものもあり、高温細菌の多い試料では1g当たり $10^6$ 個存在した。