

Desoxycholate 培地を用いて分離した大腸菌群について
 郡山女子大短大 ○角野猛 大槻光子

目的 Desoxycholate 培地 (Deso 培地) による大腸菌群の検出は同培地の取り扱いの簡便さから多くの食品に用いられているが、食品によってはその信頼性の低いことが知られている。そこで今回、同培地を用いて各種食品より大腸菌群を分離し、それらの生物学的性状を検討して知見を得たので報告する。

方法 実験材料は冷凍食品 48 検体 (14 種類)、市販食肉 36 検体、佃煮 61 検体であり、冷凍食品は凍結のままホモゲナイズし、食肉および佃煮はその洗液を試料の原液として Deso 培地と混懸し、37°C 24 時間培養後菌数測定を行なった。また、同培地上の赤色コロニーを鈎菌して、LB 培地、EMB 培地で分離し、IMVIC 反応、ゼラチンの液化、H₂S の生成、4ト7ローム反応および 44.5°C の発育を調べた。

結果 ① Deso 培地上で赤色コロニーの見られただけのは冷凍食品で 38 例 (79.0%)、食肉では全例、佃煮では 13 例 (21.0%) である。② 冷凍食品より鈎菌した 410 株のうち、279 株が大腸菌群に属し、その占める割合は 68.0% である。また、その菌型は *E. coli* が 267 株、*K. aerogenes* I のタイプが 94 株であった。③ 食肉では 167 株のうち 119 株が大腸菌群に属し (71.3%)、それらの 99 株が *E. coli* のタイプであった。④ 同様にして佃煮からは 21 株 (40.4%) が得られ、*K. aerogenes* I のものが 94 株検出された。⑤ Deso 培地上の赤色コロニーの大腸菌群の占める割合は、ここで報告したインスタントラーメンおよびサラダの結果と比較すると、食肉、冷凍食品、サラダ、佃煮、ラーメンスープの順に低かった。