

A-7 市販うどん中の過酸化水素の研究 (第2報)  
四国女大短大 吉岡陽子 ○星加美保

目的 最近の市販ゆでうどんを見ると、販売日より3日前までの製造日付のものが多いが、中には11日も前のものがあり、しかも過酸化水素が多く検出される。このように長期にわたって過酸化水素が検出されるということは、最初の過酸化水素添加量がかかり多いと推定される。我々は数種の過酸化水素添加りうどんを作り、過酸化水素と一般生菌の経日的消長を測定し、市販ゆでうどんの当初過酸化水素添加量を推定しうる線を与え、ゆでうどんの品質管理の一助としたいと思う。

方法 前報と同じ方法で製麺したうどんを各濃度の過酸化水素水に浸し、50gづつを市販うどんと同じ0.02mmのポリエチレン袋に入れヒートシールし、小売店のケースと同温度で保存し、24時間ごとの過酸化水素量をメタノール抽出法で一般生菌量は標準寒天平板法で測定した。市販ゆでうどんについても同様に測定した。

結果 自家製麺うどんで過酸化水素吸収量が100ppm以下のうどんは3日目には過酸化水素量0となる。100ppm~300ppmのうどんは3日目には $\geq 50\%$ 残り、5~6日目には10%より少なくなる。500ppmをこえる場合は4~5日で50%、約10日では $\geq 10\%$ となる。菌量については、当初100ppm以下では平均 $5/1000/g$ 、2~4日後には $10^7/g$ をこえ可食性を失う。100ppmをこえると当初菌量は $9000/g$ で、7日後にも $10^6/g$ 程度である。添加量の少ない市販うどんは5日目には可食性を失い、自家製麺うどんと同じ傾向をたどったが、製麺後2週間をすぎても300ppmをこえる過酸化水素を検出した市販うどんは、2週間後にも菌量 $10^6/g$ をこえず、官能的にも変化がない。