

大妻女大家政 大森正司、○安田順子 小幡弥太郎

(目的) 米飯を保存する時、その容器の材質、空間条件、添加物などが重要な役割を演ずる事を認め報告してきた。また、米飯の風味向上にとって水溶性画分(所謂ネバ)が大きく影響すること、すなわちネバを除く事により、より美味な米飯を炊飯できることを明らかにしてきた。今回はこれら米飯を保存しておいた時の腐敗の過程に付いて検索し、また米飯成分の抗菌性等についても検討したので報告する。

(方法) ①炊飯法と試料: 前報に準じて A: ネバ、B: ネバ取炊飯、C: 普通炊飯の三画分とし、必要に応じてこれらを乾燥して実験に供した。②、①の各試料を37°Cで保温し、細菌数の変化を測定した。また落下菌等の胞子を接種し、腐敗状況を観察した。この時、鉛糖紙を用いて揮発性含硫化合物の検索を行った。③、①の各試料を摩砕して水に懸濁、*E. coli* *B. megaterium* に対し、阻止円法により抗菌性を検索した。同時にフイテンなど米飯成分についても同様に操作した。又 *S. cerevisiae* の醗酵性に対する影響についても検討した。

(結果) ①、ネバ取炊飯の菌数がむしろ少ないことが認められた。ネバは菌数の増殖も早く、含硫化合物も相対的に多く含まれる事が明らかとなった。②、ネバは *E. coli* に対し①の効果を示した。又、*S. cerevisiae* の醗酵性に対しても効果的であることが認められた。