

乳酸菌源としてヨーグルトおよび漬種を用いた場合の比較
 共立女子短大 ○板橋雅子 高村範子

目的 木曾地方特産のおんぎは葉菜の保存食であるが、残存粗たんぱく質の多い事実を確かめ、その保存食としての有効性およびおんぎと類似の漬け物による得失等について前報本誌に報告した。今回は乳酸菌源としてヨーグルトを用い、本来の漬種を用いた場合との異同を比較し、ヨーグルトの有効性の可否を調べた。

方法 原料葉菜は木曾菜と近縁のたか菜を用いた。これを水洗後60℃の湯湯に5分間浸漬して酵素を破壊し、よく水切した後、原料1kgに対してプレソヨーグルト(*S.thermophilus*, *L.burgharicus*, *L.acidophilus* の3種の乳酸菌を含む)90gをホロー容器に交互に入れ、3倍量の塩石をして5℃に保って60日間漬けた後、凍結乾燥したものを試料A、同様の方法で木曾王滝村産の漬種(主として*L.mesenteroides*, *S.faecalis*, その他6種の乳酸菌を含む)10gを用いたものを試料B、比較のため原料生葉を凍結乾燥したものを試料Cとした。粗たんぱく質の定量はケルダール法により、試料中の遊離アミノ酸の定量は日立KLA-5型アミノ酸オートアナライザーにまつた。

結果 残存粗たんぱく質は試料Aは32.0%、試料Bは32.3%であり、試料Cの32.6%に対してほとんど減少していない。尤もこれは用いた原料の個差を考慮に入っていない値である。試料中の遊離アミノ酸は総量で試料Aは4.522mg/g、試料Bは4.976mg/gであり、試料Cの2.241mg/gに比べ僅かな増加を示すに止まり、共に漬込中のたんぱく質の分解が抑制されていることを示す。この場合、ヨーグルトを用いた方が、稍有効であると知られた。以上よりおんぎ漬の乳酸菌源としてヨーグルトは有効であると結論された。