

乳酸菌の生育におよぼす山菜エキスの効果
 別府女子短大 ○松原時男

目的 演者らは山菜のうち、ヨモギ、オオバコ、ドクダミ、ニワトコなどの山菜茶を作りその山菜茶のエキスをを用いて乳酸菌の生育増殖効果を検討した。ニワトコのエキスをを用いたヨーグルトと用いないヨーグルトを作り、乳酸酸度と乳酸菌数を比較したところ、ニワトコエキスをを用いたヨーグルトの方が酸度が1.85倍、乳酸菌数が2.78倍増加していることが判明した。なおヨモギ、オオバコ、ヨメナエキスをを用いたヨーグルトにおいて乳酸菌の増殖効果について検討を加えた。

方法 乳酸菌は主として *Lactobacillus casei* 株を用いた。*casei* 菌の培地は基本的には、Rogosa's medium を使用した。生成する乳酸は0.5規定水酸化ナトリウム溶液で滴定した。BCP加プレートカウントアガールに山菜ヨーグルトの一定希釈液1mlを加え、37°Cで72時間培養して生ずる乳酸菌のコロニーの数を測定して乳酸菌数とした。

結果 市販のはつ乳中の乳酸菌数の測定を行った。シヨア・レモン(1.03×10^9 個)、シヨアストロベリー(6.4×10^8 個)などである。又ニワトコ茶エキス全く含まないヨーグルト(0%)、エキスを10%、50%、100%含むヨーグルトを作り、それぞれの酸度と乳酸菌数を比較した。エキス0%{0.74%(1), 1.71×10^9 個(1)}、10%{0.97(1.3倍), 2.1×10^9 個(1.23倍)}、50%{1.16(1.56倍), 3.2×10^9 (1.88倍)}、100%{1.37(1.85倍), 4.6×10^9 個(2.78倍)}のようにニワトコエキスの%が増加するに従い、酸度も乳酸菌数も増加の傾向を示している。オオバコ、ドクダミのエキスでは乳酸菌の増殖効果は認められなかった。なお山菜茶のエキスと生のエキスの乳酸菌生育に対する増殖効果を検討したので報告する。