

〈目的〉最近調理済みの食品を購入する消費者が増えている。サンドウィッチもその一つであるが、水分活性値が高く、原料から耐熱性細菌の付着が予想されるポテトサラダの市販品について、購入直後と保存後の細菌数検査を行った。またポテトサラダに加えられる蔗糖、食塩、食酢の細菌の増殖に及ぼす影響を実験的に調べたので報告する。

〈方法〉市販のポテトサラダ、ポテトサンドウィッチを購入し、食品衛生検査指針に従って一般細菌数ならびに大腸菌群数を測定した。PHはPHメーター、蔗糖は *Somogyi* 法、食塩は銀イオン電極で測定し、総酸量は中和滴定法で測定した。これらの結果を参考にして調味料の添加量を数段階に調整したポテトサラダを作り大腸菌を接種して、その消長を調べた。

〈結果〉① 市販ポテトサラダの一般菌数は  $10 \sim 10^5$ 、蔗糖 0～2.8%、食塩 0.4～1.5% PH 4.6～5.7であった。② 24時間保存後の市販ポテトサラダの細菌数の増加は、PHの高い試料ほど大であった。③ マヨネーズの添加量を変えたポテトサラダは、マヨネーズの添加量の多い試料の方が大腸菌が減少した。④ 食塩、蔗糖は市販ポテトサラダに含まれる範囲内の量では大腸菌の増殖にほとんど影響を及ぼさなかった。⑤ マヨネーズの添加量を一定にし、食酢の量を変えた試料では PH 4.7以下で大腸菌の急激な減少を認めた。

以上の結果からポテトサラダにおける細菌の増殖は、マヨネーズまたは食酢を添加することによりPHを低下させれば抑制できるといえよう。