

A 117 麦茶の衛生細菌学的研究
文教大女短大 ○野崎恵子 岩村泰子
矢庫教育大 元山 正

目的 食生活の簡易化・省力化傾向は冷水用麦茶を生み出した。麦茶は夏場の飲料として飲まれているが、冷水用麦茶は抽出する必要がなく、冷蔵庫で容易に溶出され、飲用できる。このように手間が省けて簡単にでき、健康指向のブームと相まって、冷水用麦茶はここ数年、種類が増えつつある。そこで、加熱することもなく飲用する冷水用麦茶が、衛生面で問題はないかどうかを検討した。

方法 冷水用麦茶16検体を購入し試料とした。麦茶を滅菌水1ℓに1袋を入れ5℃、27℃で1時間抽出したものを対象にして、同温度条件で72時間予で放置し、経時的に一般生菌数、大腸菌群数を測定した。一般生菌数は標準寒天培養、大腸菌群数はデスオキシコーライト培地平板培養、BGLB培地によるM.P.N法で行った。

結果 冷水用麦茶を5℃、27℃で調製したものは一般生菌数、大腸菌群数ともに0または300以下であった。経時的にみると27℃放置では24時間を経過すると一般生菌数に増加がみられ、多いもので 10^4 となったもの3検体、 10^3 となったものが4検体であった。一般生菌数の増えた検体では大腸菌群の検出されたものがあった。5℃で調製し保存したものは、7日まで経時的に測定したが、一般生菌数の変化はあまりみられなかった。