

バンコクで購入した塩辛の微生物、ナトリウム

とカリウム量および遊離アミノ酸量について

郡山女子大家政 ○会田久仁子 角野猛 諸岡信久 山田幸二

目的：塩辛は日本、韓国および東南アジア諸国に共通した食品であるが、日本ではその消費量は少ない。しかし、韓国ではキムチの副材料や副食物等として、また、タイ等の東南アジアでは魚醤の原料や調味料として食生活に極めて密着した食品となっている。演者等は低塩化の進行している日本と韓国の塩辛について食品衛生および公衆栄養的観点から各種微生物の分離、ナトリウム、カリウム量、食塩濃度、水分活性および遊離アミノ酸組成などについて検討したが、今回、タイのバンコクで購入した塩辛類について同様な検討を行い知見を得たので報告する。

方法：実験材料は1994年9月中旬にタイのバンコクの市場等で購入した塩辛類と調味料等15検体である。微生物検査は生菌数、大腸菌群、セレウス菌、ブドウ球菌、サルモネラ乳酸菌、低温細菌等について行なった。また、ナトリウムとカリウム量は炎光法により、水分活性はロトレック社製の水分活性測定器、遊離アミノ酸組成は日立高速アミノ酸分析計によって分析した。

結果：得られた結果は次のとおりである。

1. 生菌数は $10^4 \sim 10^7$ /g、分離された腸内細菌は Proteus 属、Enterobacter 属、Klebsiella 属等であった。2. ナトリウム量は3017~6200mg/100g、カリウム量は145~245mg/100gであった。また、食塩濃度は7.7%~15.9%であった。3. 水分活性は0.845~0.912であった。4. 遊離アミノ酸総量は248.6~6217.8mg/100gであり、グルタミン酸が多い検体が多く、遊離アミノ酸総量の16.7%~77.4%を占めていた。次いでAla、Leuが多かった。