

伝統的大豆発酵食品の風味と微生物

長野宏子、遠藤佳代、乙部佳子（岐阜大）、○中江美和、大隅美津穂、
小林美樹、大森正司（大妻女子大）

【目的】大豆は昔から重要なタンパク質供給源である。中国や東南アジアを中心にした大豆の伝統発酵食品「腐乳」、沖縄の「豆腐よう」や岐阜県郡上郡に古くから伝わる「燻り豆腐」に注目した。これらの食品の発酵・熟成中のタンパク質の変化とこれら食品中に存在している微生物を分離し検討した。

【方法】①採取した「腐乳」および「豆腐よう」中の微生物のライト染色を行った。②「腐乳」発酵食品より、選択培地（Nutrient, LBS, TATAC, PEES, Potato寒天培地）を用いて微生物の分離・同定を行った。③試料のアセトンパウダーより抽出した7S, 11S, ホエータンパク質および全抽出画分のアミノ酸含量をニンヒドリン法により測定し、またタンパク質の挙動を SDS-ポリアクリルアミド電気泳動法により、アミノ酸組成をアミノ酸アナライザーにより分析した。

【結果】①ライト染色した食品中には多種類の微生物が確認された。②「腐乳」は普通寒天培地、TATACやDHL寒天培地等に菌が生育した。③熟成期間の長い「腐乳」は、短い「燻り豆腐」に比べ、アミノ酸含量も多くGlu, Ala, Hisの割合が増加した。④「腐乳」は大豆タンパク質の分解が進んでおり「燻り豆腐」に比べ7S, 11S画分の分離は難しかった。