

東南アジア（ベトナム）で生産される米製品の特徴と微生物
○長野宏子、神原由佳、加納英子（岐阜大教育）、トウ・キム・アイン
（ハノイ工科大）、庄司善哉（秋田大教育）

【目的】東南アジア、特にベトナムでは、うるち米から春巻様のBain Da Nem、ヌードル様のフォー、ブンなど各種作られている。これらは野菜や肉とともに料理され食卓を賑わせている。浸漬した米を挽いて「しとぎ」様にしてそれぞれの製品が作られる。温かい地域であり製造時に微生物の関与が考えられるため食品中に存在している微生物を分離検討し、食品中のタンパク質の変化と旨味成分の特徴を検討した。

【方法】①試料は1995～1997年にベトナム、ラオス、ミャンマーの各地域で採取した米製品と原料であるうるち米である。②微生物は選択培地（TS, Nutrient, LBS, DHL, TATAC, PEES, Potato寒天培地）を用いて微生物の分離を行った。③飯の一般成分および米製品中の水溶性画分をアミノ酸アナライザーにより分析した。④水溶性、塩可溶性、塩不溶性画分をSDSポリアクリルアミド電気泳動により分析した。

【結果】①選択寒天培地により多種属の微生物を分離したが、Staphylococcus属の生育するPEES寒天培地には微生物の生育はみられなかった。②米製品に用いられるベトナムのうるち米は日本のあけぼのやササニシキに比べ、アミロース含量、粗タンパク質含量が多かった。③製造時間の長さにともない遊離アミノ酸含量が増化しており、電気泳動の結果からも塩不溶性画分の分解がすすんでいた。