

ミャンマーにおける伝統的な発酵食品より分離した細菌の特徴

○池田昌代、加藤みゆき*、長野宏子**、阿久澤さゆり***、大森正司
(大妻女大、香川大*、岐阜大**、東京農大***)

【目的】東南アジアで日常的に食されている発酵麺には、微生物が存在していることはすでに報告されており、この発酵麺の製造には微生物の作用が大きく関与していることが指摘されている。そこで演者らはミャンマーの発酵麺モヒンガーを用い、麺製造工程別の微生物の諸性質を明らかにすると共に、この微生物が浸漬中の米にどのような影響を与えているか検討を行った。

【方法】2000年8月および12月にミャンマーを訪問し、モヒンガーおよびその製造工程の各段階ごとに採取し試料とした。試料中の生菌数を測定し、選択培地(Nutrient, LBS, TATAC, PEES, DHL, Potato 寒天培地)を用い細菌を分離後、ゼラチンおよびコラーゲン活性試験、アミノペプチターゼ活性試験を行った。その活性が強く見られた菌についてはAPI同定システムを用いて同定した。

【結果】試料中の一般生菌数は浸漬日数と共に増加していた、また大腸菌群についても測定を行ったが、製造過程に伴う細菌数の増加は認められなかった。選択培地では、Nutrient培地上での生育が特に良く、この培地で培養した細菌の中にゼラチン、コラーゲン活性の強い細菌の存在が認められた。また、これらの細菌を同定したところ、*Bacillus subtilis*, *Bacillus cereus*, *Bacillus megaterium*などの細菌が見出され、米麺製造工程中の試料中にプロテアーゼ分解能の高い細菌の存在が確認された。