

20. カレー粉の抗菌作用について

昭和女子大 塚本八重子

1. 昨年10月の学苑 235号食物学特集に報告したとおり、カレー粉の入ったシチュウとカレー粉の入らないシチュウの腐敗状態をくらべてみると、両者の間にはあきらかに相違がみられた。すなわち、カレー粉の入ったシチュウは盛夏の気温で24時間以内ならば食用に供されるが、カレー粉の入らないシチュウでは12時間後には、すでに腐敗がひどくとても食用に供することは不可能であった。このようなことから、カレー粉の入った食品には腐敗を防ぐなんらかの力があるのではないかと考え、この点を追求した。

2. カレーシチュウ及びカレー粉を培地として、これに枯草菌、葡萄状球菌、腐敗性桿菌及び前記三種混合菌を接種して、24時間後に、菌の発育状態を観察しコロニー数を算出した。

3. 枯草菌に於ては、カレーシチュウ培地の菌のコロニー数は、カレー粉ぬきシチュウの培地の場合よりも少なかつたが、葡萄状球菌と腐敗性桿菌においては菌の発育を抑制することは困難と思われた。更にカレー粉そのものを培地としてその抗菌作用について検討したのでこの結果もあわせて報告する。