

奈良女家政	山本	喜男
	○工藤	マキ
	遠藤	金次
	門脇	蓉子

1. 従来の理調過程における腸炎ビブリオ菌の死滅については 2, 3 の報告があるが本菌の加熱死滅におよぼす各種物質の影響については基礎的知見に乏しい。そこで本報では、pH, 食塩濃度および温度の本菌の死滅速度におよぼす影響を明らかにせんとするものである。

2. pH, 食塩濃度, 温度の異なる培地に無菌的に供試菌を懸濁し、経時的にその一定量を取り出し、適当に希釈し 37°C で 24 時間平板培養を行い菌数を測定した。なお供試菌株は、*Vibrio parahaemolyticus* 3086 である。

3. (1) pH 7, 食塩濃度 3%, 45°C の条件下で死滅菌数が 99.9% に達するのに必要な時間は約 50 分であり、50°C では 45°C の場合にくらべて 3 倍であった。

(2) 食塩濃度の死滅速度におよぼす影響は、3% 附近で最も遅く、それ以外の食塩濃度とくに 1% 以下の場合死滅速度は急速に上昇した。

(3) また pH の影響は中性附近で最も死滅速度が小さく、pH が低くなるにつれて死滅速度は大となる。たとえば pH 5 では、pH 7 の場合にくらべて数倍であった。