

A-18 野菜サラダの変敗に関する研究(第1報)

—野菜サラダ保存中の細菌の消長 について—

すみれ女短大 児島 順子

1. 野菜サラダは生の材料を用い、また食品組成上きわめて短時間の間に変敗が進む。そこで、野菜サラダの変敗の様相を解明する一助として、高温及び低温に保存し、経時的に細菌の消長、並びに主要一般成分の分析を行なった。

2. 野菜サラダ 150 g ずつを滅菌容器に入れ、30°C、0°C にそれぞれ保存して経時的に 10 g ずつを秤取し、希釈平板培養法により総細菌数および大腸菌群数を計測した。

一般成分分析は、常法により水分、蛋白質、全糖、pH を測定した。

3. ①サラダ調製時の総細菌数は約 10^4 /g で、大腸菌群は陰性であった。② 30°C に保存した場合24時間位から菌数は漸増し、48時間では 10^6 /g に達しこの時点ではすでに異臭が感じられた。72時間では可食性はなくなり、菌数は 10^7 /g にまで増加した。③ 菌数の増加に伴い、滴定酸度の増加ならびに pH の下降がみられた。④ 0°C に保存した場合、4日間にわたって菌数ならびに成分の変化は認められなかった。⑤サラダ変敗原因菌は主に乳酸球菌で、*Micrococcus* sp. も認められた。これらの原菌は生材料であるキュウリなどに由来するものであった。