

A-28 食肉および冷凍食品より分離した大腸菌群について

岡山女大短大 〇角野臨 大槻光三

目的 先に、各種市販食品より *Desoxycholate* 寒天培地を用いて分離した大腸菌群について報告したが、今回、比較的多くの大腸菌群が検出された食肉および冷凍食品について、更に、培養温度別に菌数の測定ならびに菌型の分類を行なった。

方法 実験材料は食肉が46検体、冷凍食品が22検体であり、それぞれ10g、10~25gを試料として前者は100 mlの希釈液に2洗い出しその洗液を、後者は90~225 mlの希釈液にく乳状化したものを試料の原液とした。培養温度は37°C、30°C、25°Cと24±2 hrs 培養し、赤色コロニーを生菌数測定法に準じて測定した。なお、菌数測定後各検体より数株ずつの菌しり、乳糖の分解性を調べ、更に、EMB培地で分離後、各種生化学的性状を検討し、菌型の分類を行なった。

結果 ① *Desoxycholate* 培地上の赤色コロニーは食肉では全例にみられたが、一平板に30以下等であったものを除いた36例では、21例が30°Cで、11例が37°Cで最も多く測定できた。種類別にみるとマトンの菌数が各培養温度とも最も多かった。冷凍食品では16例に認められ、一平板に30以下であったものを除いた6例では、4例が37°Cで最も多かった。②乳糖の分解性をみると、食肉では37°Cより釣菌したコロニーが78.5%で高く、次いで25°Cが75.4%、30°Cが70.3%で最も低かった。冷凍食品では各培養温度ともそれほど差がなかった。③大腸菌群の菌型は食肉ではいずれの培養温度とも *E. coli* タイプ、*K. aerogenes* I が多く分離でき、冷凍食品では、オキフライにおいて *E. coli* タイプが各培養温度とも多かったが、他のものはいずれも *K. aerogenes* I が多かった。