

A—82 塩蔵食品の衛生微生物学的研究 (第1報) いか塩辛について  
実践女大家政 ○金井美恵子 富田薫 山崎佐知子 宮沢文雄

目的 最近の塩辛は、塩濃度が低く、比較的早く腐敗を起すことが知られている。今回は、都内市販いかの塩辛を対象に、衛生微生物学的見地から検討した。

方法 塩辛の生菌数、好塩菌数は、食品衛生検査指針に準じ、標準寒天培地、5%食塩加標準寒天培地を用いた混釈平板培養法を、大腸菌群数はBGLB発酵法を用いて検討した。塩濃度は全研製食塩濃度計を、水分量はKett科学製F-I型赤外線水分計にて測定、水分活性(AW値)はConway法を採用した。分離菌株の発育至適温度・至適塩濃度は、食塩を0, 1, 3, 5, 7, 10, 15, 20%の割合で加えた標準寒天培地を用い、それぞれを37°C・24時間, 20°C・4日間, 5°C・10日間培養後の菌の発育を観察し、低温菌・好冷菌・中温菌に分類するとともに、至適塩濃度によってそれらが耐塩菌・好冷菌・一般菌のいずれに属するかを判断した。また、*Salmonella typhimurium*(S.9), *Vibrio parahaemolyticus*(Cs), *Escherichia coli*(%)、分離好塩菌、耐塩菌を塩辛汁に接種し、その後の菌の動態を観察した。

結果 塩辛の塩濃度は2.0~14.1%で、そのうち5~9%未満のものが全体の67%をしめ、細菌汚染度は塩濃度が2~4%が最も多く、逆に9%以上の塩濃度のものは少かった。検出菌は低温性耐塩菌が圧倒的に多く、また5%食塩加標準寒天検出菌中には好塩菌もみられた。20°C培養においては低温性の耐塩性酵母が見られ、好冷菌は耐塩性球菌が多かった。水分量は60~70%で、特に菌数との相関性は見られなかった。AW値は0.85~0.91の範囲にみられ、AW値の高いものほど大腸菌群数が多かった。検出菌数とAW値の関係はみられなかったが、これは塩辛中の菌の大半が耐塩菌、好塩菌のためと推察される。塩辛汁中に接種した食中毒細菌はいずれも除々に減少し、これによる食中毒の危険性はないと考えられた。