

A-159 あん菓子の衛生微生物学的検査成績について
実践女子大家政 ○竹内佐和子 猪飼裕子
相模女子大学芸 金井美恵子

目的 菓子類の中でもあん製品は食中毒事件が比較的多く発生しているので、消費者らは市販されているあん製品のあんの衛生状態を調べ、さらにその水分活性及び糖濃度を測定することにより、菓子の日持ちとの関係を検討した。

方法 一般生菌数の検査は、標準寒天培地を用いた混釈平板培養法により、発生したコロニー数をもって検体1g中の菌数を算定した。大腸菌群の検査は、BGLB発酵法を用い、その陽性発酵管数によりMPNを算定した。また、E. coli I型菌についてはECテストを行なった。ブドウ球菌については、卵黄加マンニット食塩寒天培地を用いて検討した。水分活性(Aw)は西独G. Lufft社製の水分活性測定器を用いた。糖濃度はアタゴ式糖濃度計を用いた。

結果 一般生菌数については大福・草もちなどいわゆる生菓子は、 $10^2 \sim 10^5/g$ の範囲に検出され、そのうち $10^4 \sim 10^5/g$ 位のものが約半数をしめていた。月餅・まんじゅうなど焼・蒸菓子類は <300 が約70%をしめていた。大腸菌群については生菓子からのみ検出されたが、一般生菌数の多いものと大腸菌群の検出状況には相関性はみられなかった。なお、供試した生菓子、一検体からE. coli I型が検出された。ブドウ球菌については、いずれも検出されなかった。Awは生菓子ではほとんどすべてが >0.9 で、焼菓子は $0.72 \sim 0.89$ 、蒸菓子は $0.92 \sim 0.94$ であり、一般に糖濃度が高くなるとAwは低くみられた。あんぱんは $0.92 \sim 0.97$ と高い値を示し、糖濃度も30%前後であったが、検出菌は極めて少なく、すべて <300 であった。