

スポンジケーキ中のバニリンの抗かび性について。

大阪樟蔭女大学芸

○藤田貴子、岡田昌、松村博子、吉川光一。

目的：多くの香料が抗菌性を有していることは古くからよく知られており、これらに関する研究報告も数多く見られる。我々は種々の加工食品・調理食品中に含まれている香料の殺菌性を知る目的で本研究を開始した。始めに洋菓子に着香として広く用いられているバニラエッセンスの主成分であるバニリンの抗菌性について種々の微生物を対象として検討を行いつつあるが、本報では主として米コウジに対する作用について得た結果を報告する。

方法：スポンジの生地にプロピレングリコールに溶解した種々の濃度のバニリンを加えてオーブンで焼いた試料にコウジかび (*Asp. Oryzae*) の胞子を表面に接種し、相対湿度を一定にして 30℃ で培養し、菌の発育状態を肉眼的に観察してバニリンの効果をしらべた。

結果：バニリンの無添加のものはカビの発育が著明であったが 100 ppm ~ 300 ppm の濃度範囲では発育が遅れる傾向が見られ、500 ppm 以上になると殆んど発育が見られなかった。