

C 71 アレルギー治療食としてのアマランサスパンの検討 (オ2報)

アマランサスパンの保存方法について

日本女大家政 ○青島郁子 新藤由喜子 日本女大家政 飯田文子

目的 オノ報においてアレルギー患者の治療食として、アマランサスパンの製造法と確立したが、アマランサスパンを必要とする患者に供給する方法として郵送、宅配便利用を考へ、7日間位の賞味期間を目標に保存方法の検討を行った。

方法 一定の大きさにカットしたアマランサスパンと対照とした食パンのそれぞれ1枚を、ポリエチレン製袋またはポリエチレン、ナイロン、ポリ塩化ビニリデンよりなる三層構造の袋に入れ、電子レンジ(出力500W)による付着微生物の殺菌もしくは脱酸素剤封入による微生物の生育抑制で保存を行った。保存温度は30℃と5℃の定温下とし、保存期間中に発生した微生物数を調べ、純粋分離を行った。さらに分離菌について電子レンジ加熱で耐熱テストを行った。

結果 ①アマランサスパン、食パンとも、肉眼観察の結果袋に入れただけのものは4日目に微生物の繁殖が認められた。②電子レンジ殺菌を行ったパンは二種とも23秒照射(パン中心部約93℃)では7日目に微生物の繁殖を認めた。③脱酸素剤を封入したものは14日間、微生物が繁殖しなかった。④保存期間中にパンに発生した微生物はかび4種、細菌1種であった。⑤分離したかびはすべて93℃までの加熱で死滅した。細菌は *Bacillus* 属で電子レンジによる加熱温度では死滅しなかった。