

## 伝統的な発酵食品酸肉中の微生物とその働き

長野宏子、○辻福美（岐阜大教育）、トウ・キム・アイン（ハノイ工科大）  
田村朝子、斉藤ひろみ、大森正司（大妻女大食物）

【目的】照葉樹林帯を中心とした地域では固有の伝統発酵食品がみられる。その一例としてベトナム・ミャンマー・ラオス地域の生豚肉をバナナの皮に包んだ伝統食品である酸肉（Nem Chua・Wetta Chin・Jin Som）があげられる。これらの食品中に存在している微生物を分離検討し、食品中の蛋白質の関与と旨味成分の特徴を検討した。

【方法】①各地域の採取した酸肉12種類より、選択培地（TS,Nutrient,LBS,DHL,TATAC, PEES,Potato 寒天培地）を用いて微生物の分離・同定を行った。②酸肉より採取した微生物を用いて蛋白質分解酵素コラゲナーゼテストを行った。③水溶性画分をアミノ酸アナライザーにより分析した。④水溶性、塩可溶性、塩不溶性画分を SDS電気泳動、HPLCにより分析した。

【結果】①酸肉中から *Lactobacillus* 属、*Lactococcus* 属など約15種類の微生物を分離・同定した。②特に、TS寒天培地、普通寒天培地より分離した微生物の中にコラゲナーゼ活性を有するものが存在した。③酸肉中のアミノ酸組成は、Ala、His、Arg、Lysを多く含有していた。④豚肉の主蛋白であるアクチン（44kDa）をはじめ、分子量30,000付近の蛋白質は、酸肉中では分解が進んでおり、HPLCの結果、新たな成分の生成がみられた。