2Bp-1　後発酵茶に存在する *Lactobacillus pentosus* の諸性質について

河江奈緒美*，○加藤みゆき*，大森正司**（*香川大，**大妻女大）

「目的」後発酵茶として、四国に存在する阿波番茶、碁石茶、石鎚黒茶、中華人民共和国西双版納の竹筒酸茶Ⅰ型、ミャンマーのラペソー、タイ・ラオスのミヤンの風味成分の特徴についてはすでに明らかとしてきた。また、後発酵茶の製造に関与する微生物についてはすでに分離・同定されたが、その各微生物の性質の詳細については、明らかにされていない。今回は、*Lactobacillus plantarum* と同様、すべての後発酵茶に存在する *Lactobacillus pentosus*（*L.pentosus*）の性質について検討した。

「方法」後発酵茶の阿波番茶、碁石茶、石鎚黒茶、竹筒酸茶Ⅰ型、ナムサンのラペソー、ピンダヤのラペソー、タイのミヤン、ラオスのミヤンより分離した微生物 *L.pentosus* の性質について、タイプカルチャー JCM1558との比較を行った。これら *L.pentosus* について、増殖速度を濁度法で、また、培養中のpHを堀場製pHメーターにより測定し、培養中の乳酸含量をHPLCにて定量した。至適温度、至適pH、及び耐熱性についても測定した。

「結果」*L.pentosus* はグラム陽性で、形態として桿菌であった。pHは増殖に伴って低下し、乳酸生成量は培養72時間で 35.77～86.26mg/10mlまで増加した。至適温度は37～40℃で、至適pHは pH6.5～6.65であった。耐熱性は、タイプカルチャーは50℃の熱処理で生育が認められなかったが、後発酵茶に存在する *L.pentosus* は50℃の熱処理でもなおかつ良好な生育度を示した。