

カラシード抗菌試験・いかしゅうまい

目的

カラシードのいかしゅうまいに対する抗菌効果について検討する。

検体

カラシード (R T)

使用食材

いかしゅうまい (賞味期限 : 解凍後 1 週間)

試験方法

カラシードが入れられた冷凍状態のいかしゅうまいを冷蔵室に移して解凍し、冷蔵室に移して 1 日目、3 日目、7 日目、10 日目について食材の菌数を測定した。

菌数は大腸菌群と一般生菌について測定した。

同様に対照 (ブランク) として、カラシードが入れられてないものを測定した。

試験日

2006 年 5 月 30 日 6 月 1 日、5 日、8 日

結果

大腸菌群数

(単位 c.f.u./g)

		1 日目	3 日目	7 日目	10 日目
カラシード あり		0	0	0	0
		0	0	0	0
ブランク		< 10	0	0	0
		0	0	0	0

一般生菌数

(単位 c.f.u./g)

		1 日目	3 日目	7 日目	10 日目
カラシード あり		< 10	< 30	8.3×10^2	3.0×10^2
		< 30	< 40	8.5×10^2	3.0×10^2
ブランク		< 80	2.0×10^2	1.2×10^4	2.9×10^5
		< 40	< 80	1.2×10^4	3.8×10^5

考察

いかしゅうまいからは大腸菌は確認されなかったが、一般生菌は時間が経過するごとに増えていった。

カラシードを入れたものは、時間が経過しても一般生菌数を 10^2 に抑える事ができた。これはカラシードなしのものとは比べ、7日後のものでは約 1,000 分の 1、10 日後のものでは約 10,000 分の 1 であった。

カラシードはいかしゅうまいに対して抗菌効果があったと言える。