

抗菌試験

目的

さつま揚げに対するカラシードでの抗菌試験

検体

カラシード

食材

| | |
|------|--------|
| 品名 | 薩摩揚げ |
| 名称 | 魚肉練り製品 |
| 内容量 | 400 g |
| 保存方法 | 10°C以下 |

試験方法

340ml 密閉容器（タッパ）に薩摩揚げ 3 個と、カラシードを入れる。
冷蔵庫内で保存する。（5°C～7°C）

試験期間

2月12日より2月24日まで

結果

2月15日（賞味期限日）

| | | 大腸菌群 | 一般生菌 |
|-------|---|------|-------------------|
| ブランク | ① | 陰性 | 9.0×10^2 |
| | ② | 陰性 | 1.0×10^3 |
| | ③ | 陰性 | 1.0×10^2 |
| カラシード | ① | 陰性 | 10 以下 |
| | ② | 陰性 | 10 以下 |
| | ③ | 陰性 | 10 以下 |

2月17日（賞味期限より2日後）

| | | 大腸菌群 | 一般生菌 |
|-------|---|------|-------------------|
| ブランク | ① | 陰性 | 1.4×10^3 |
| | ② | 陰性 | 2.2×10^4 |
| | ③ | 陰性 | 2.1×10^3 |
| カラシード | ① | 陰性 | 10 以下 |
| | ② | 陰性 | 10 以下 |
| | ③ | 陰性 | 10 以下 |

2月24日（賞味期限より9日後）

| | | 大腸菌群 | 一般生菌 |
|-------|---|------|-------------------|
| ブランク | ① | 陰性 | 3.4×10^5 |
| | ② | 陰性 | 5.3×10^6 |
| | ③ | 陰性 | 6.2×10^5 |
| カラシード | ① | 陰性 | 10以下 |
| | ② | 陰性 | 10以下 |
| | ③ | 陰性 | 10以下 |

考察

今回の試験により、『さつま揚げ』に対するカラシードの抗菌作用が確認された。カラシードの一般生菌に対する効果が高いことが判明した。合わせて今回の試験では食味・ぬめりの2点を併せて観測した。その結果は次項のとおりである。

1、食味

ブランク① 変化なし、但し最終日は試食せず。
ブランク② 同上
ブランク③ 同上

カラシード① 変化なし、最終日にも大きな変化は認められず。
カラシード② 同上
カラシード③ 同上

2、ぬめり

ブランク① 殆ど変化無し、但し最終日には若干のぬめり。
ブランク② 同上
ブランク③ 同上

カラシード① 変化なし、最終日にも変化は認められず。
カラシード② 同上
カラシード③ 同上

以上