

## 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	$9.0 \times 10^2$
	②	陰性	$1.0 \times 10^3$
	③	陰性	$1.0 \times 10^2$
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	$1.4 \times 10^3$
	②	陰性	$2.2 \times 10^4$
	③	陰性	$2.1 \times 10^3$
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	$3.4 \times 10^5$
	②	陰性	$5.3 \times 10^6$
	③	陰性	$6.2 \times 10^5$
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