

再録 ポスター発表

日本家政学会 第67回大会（平成27年5月24日 岩手県民情報交流センター アイーナ）

タイの伝統的な発酵ソーセージ（ネーム）の細菌叢について

荒木裕子 山本直子 上浦沙友里 江本彩乃 丸井正樹

東京聖栄大学健康栄養学部

要旨

【目的】ネームはタイ北部で生産される伝統的な発酵ソーセージである。その製法は、新鮮な豚肉に食塩、にんにく、唐辛子、糯米飯を入れ常温で数日間発酵させて製造する。ネームは乳酸発酵により、pHが低下し、微生物の増殖が抑制され、完成したネームは適度に酸味があり、生食する人もいる。近年、日本でも製造され、市販品も見られるが、我が国ではネームに関する研究が少なく、安全性の検討もされていない。本研究ではネームを作製し、細菌叢の変化やpHの変化を経時的に調査した。

【方法】試験試料として1)ネームパウダー添加区 2)ネームパウダー無添加区 3)ネームパウダー、にんにく、唐辛子無添加区の3種のネームを調製した。調製開始から完成までの4日間、24時間毎に採取して実験試料とした。細菌の測定をおこない、pHの測定も実施した。

【結果】ネームパウダー添加区では、ネームパウダーの主成分である無水グルコン酸により、調製後即時にpHの低下が見られ、細菌の増殖も抑制されていた。2)、3)の製法では、発酵1日目では大腸菌群が確認された。しかし、発酵の進行に伴い乳酸菌数が増加し、pHも低下した。それに伴い大腸菌群数が極めて減少した。ネームは製造手法により、発酵中の細菌叢や細菌数に差が見られたが、発酵完了時では全試料でpH低下がみられた。発酵により、ネーム本来の酸味と嗜好性が生じ、安全性も付加されることが示唆された。

再録 ポスター発表

日本調理科学会 平成27年度大会（平成27年8月24日 静岡県立大学）

ネーム（タイの発酵ソーセージ）の研究

荒木裕子 山本直子 江本彩乃 上浦沙友里 丸井正樹

東京聖栄大学健康栄養学部

要旨

【目的】ネームはタイ北部の伝統的な発酵ソーセージである。本研究では、タイで市販されているネームの安全性を調べた。また、条件の異なるネームを作製し、作製条件の違いによる安全性を検討した。

【方法】タイで市販されているネームは一般生菌数、大腸菌群、pHを測定し、発色剤である亜硝酸根量はジアゾ化法で測定した。また、ニンニク、トウガラシの抗菌作用も調べた。ネームは1)ネームパウダー添加区、2)ネームパウダー無添加区、3)ネームパウダー、ニンニク、トウガラシ無添加区の3種類調製し、35°Cで3日間発酵させた。完成後のネームの細菌数、pHを調べ、作製条件の違いによる安全性を比較検討した。

【結果および考察】タイで市販されている4種類のネームのうち、2種類から大腸菌群が確認された。作製ネームでは、1)はパウダーに含まれる無水グルコン酸により添加直後にpHの低下が確認された。2)は乳酸発酵によって1)と同等のpHまで低下し、乳酸菌数の増加が確認された。3)は1)、2)と同等のpHまで低下したが、大腸菌群が検出された。また、ニンニク、トウガラシによる抗菌作用を調べた結果、抗菌作用が確認された。ニンニクやトウガラシは食味だけでなく抗菌作用も関与していると考えられる。ネームを製造する方法としてネームパウダーを添加する方法が良く用いられているが、自然発酵のネームに比べ細菌の増殖が抑制されていることが示唆された。