

琉球大学学術リポジトリ

沖縄産香辛野菜の腐敗細菌に対する抗菌作用

メタデータ	言語: 出版者: 南方資源利用技術研究会 公開日: 2014-10-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 大城, ちか子, 東盛, キヨ子 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/0002016664

沖縄産香辛野菜の腐敗細菌に対する抗菌作用

○大城 ちか子 *1、東盛 キヨ子 *2

*1 琉球大学医学部 栄養管理室、

*2 琉球大学教育学部

【目的】 食品の保存性を向上させるためには、微生物の増殖を抑制することが重要であり、食品保存料の添加など様々な方策がとられている。消費者のニーズに応えた安全性の高い天然系食品保存料の開発も盛んに行われている。本研究では沖縄に産する香辛野菜を検体に取り上げその抽出液の腐敗細菌に対する抗菌力を見だし、香辛料や薬草としての利用のほかに、食品保存料としての可能性の有無を検討することを目的とした。

【方法】 沖縄に産する香辛野菜の水およびエタノール抽出液を用い、食品より分離した腐敗細菌に対しての抗菌試験を感受性ディスク法により行った。さらに抗菌力の認められた検体について、加熱処理を行い、その熱安定性を検討した。

【結果】 食品より分離した腐敗細菌に対して、ウコン（粉末）、ヒハツモドキ（粉末）エタノール抽出液で強い抗菌力が認められ、比較に用いたニンニク抽出液と同等の抗菌力を示した。トウガラシ、ヨモギ、アロエのエタノール抽出液でも抗菌性を認めた。ホンバワダンの抽出液は抗菌力が認められなかった。ウコン（粉末）エタノール抽出液は15分間加熱した後でも菌の増殖を抑制した。ヒハツモドキ（粉末）エタノール抽出液は加熱時間の経過とともに抗菌活性は低下した。

アロエ
アロエベア

アロエ

アロエ

ウコン、ヒハツモドキ抽出液の食品分離細菌に対する抗菌作用

細菌名	ウコン		ヒハツモドキ	
	水抽出液	エタノール抽出液	水抽出液	エタノール抽出液
Pseudomonas putida	—	+	—	—
Pseudomonas spp.(1)	—	+++	—	++
Pseudomonas spp.(2)	—	+	—	+
Pseudomonas spp.(3)	—	+++	—	++
Enterobacter spp.	—	++	—	++
Flavobacterium spp.(1)	—	+	—	+
Flavobacterium spp.(2)	+	++	+	+++
Proteus spp.	—	+	—	+
Serratia spp.	—	—	—	+

アロエベア
アロエ

+++ ; 阻止円 ≥ 30mm, ++ ; 19mm ≥ 阻止円 ≥ 29mm,
+ ; 9mm ≥ 阻止円 ≥ 18mm, - ; 耐性