

わさび、梅干、からしの抗菌作用に関する実験

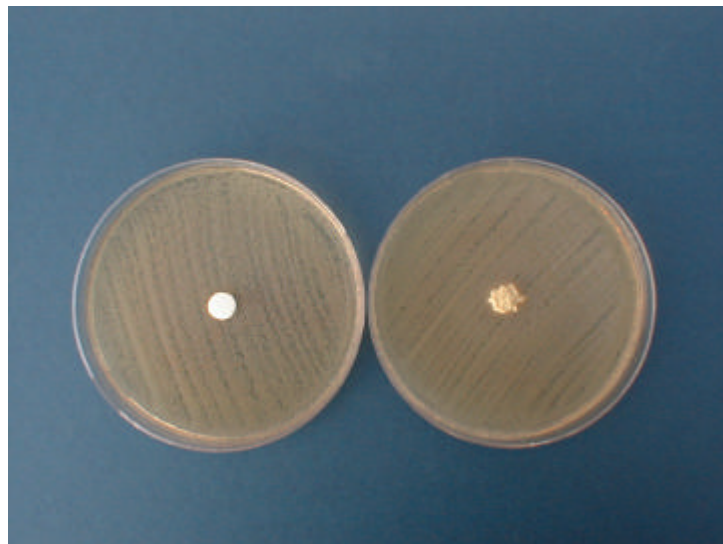
昔から、わさびや梅干には菌を増やさない作用があって食品を日持ちさせると言われてきました。

そこで、“わさび”、“梅干”、“からし”を食中毒菌を塗ったシャーレに置いて、培養してみました。使った菌はサルモネラ・エンテリティディスとO157の2種類です。

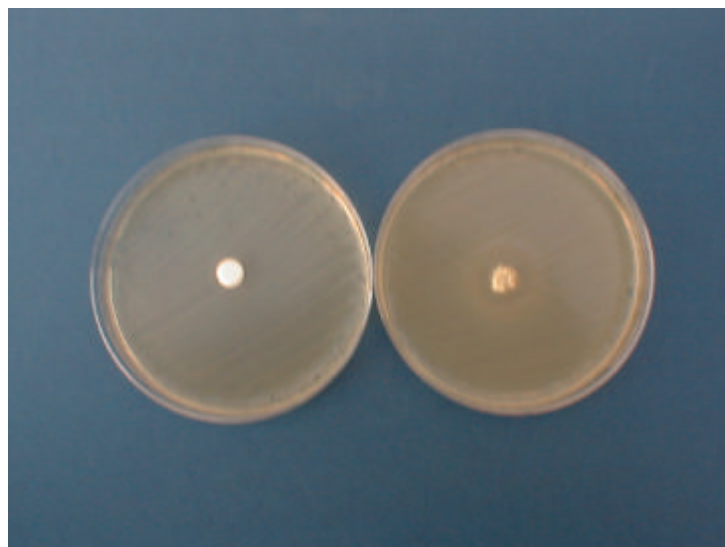
実験は、わさびや梅干をそのままシャーレに置いた場合と、10倍に希釈してろ紙にしみこませたものをシャーレに置いた場合で実施しました。

結果は下の写真のとおりです。

【チューブ入りねりわさび】抗菌性は認められません。なお、生のわさびをすって同じ実験を行っていましたが、結果は同様に抗菌性は認められませんでした。

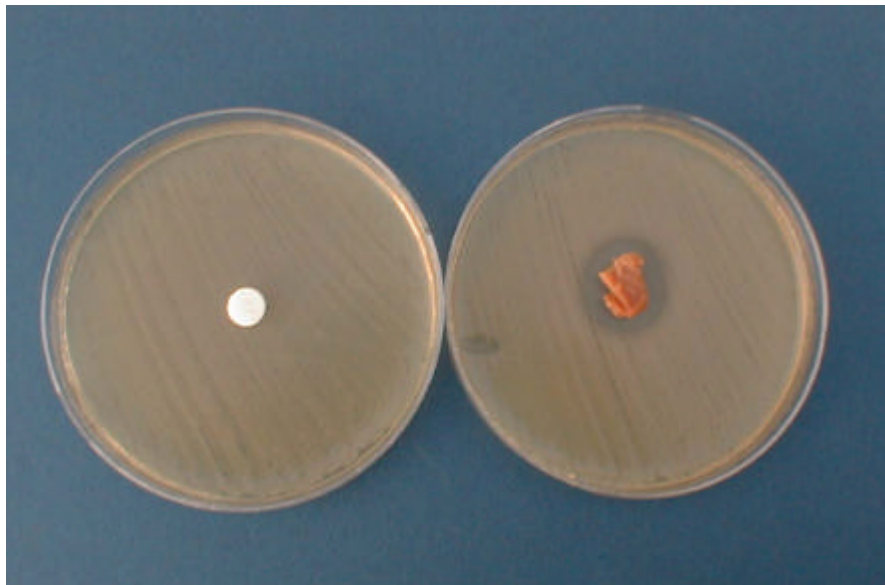


サルモネラ・エンテリティディス



O157

【梅干】そのまま（右側）では抗菌性が認められますが、効果が見られたのは梅干の周囲だけでした。おにぎりに梅干を入れてもおにぎり全体が大丈夫というわけではなさそうです。また、10倍に希釈したもの（左側）では、抗菌性は認められませんでした。

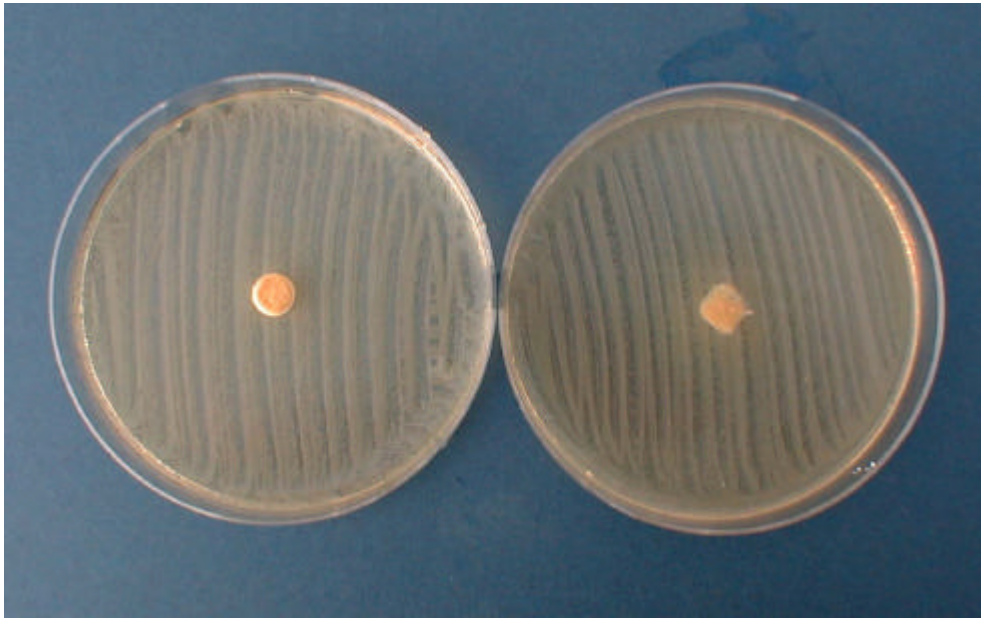


サルモネラ・エンテリティディス

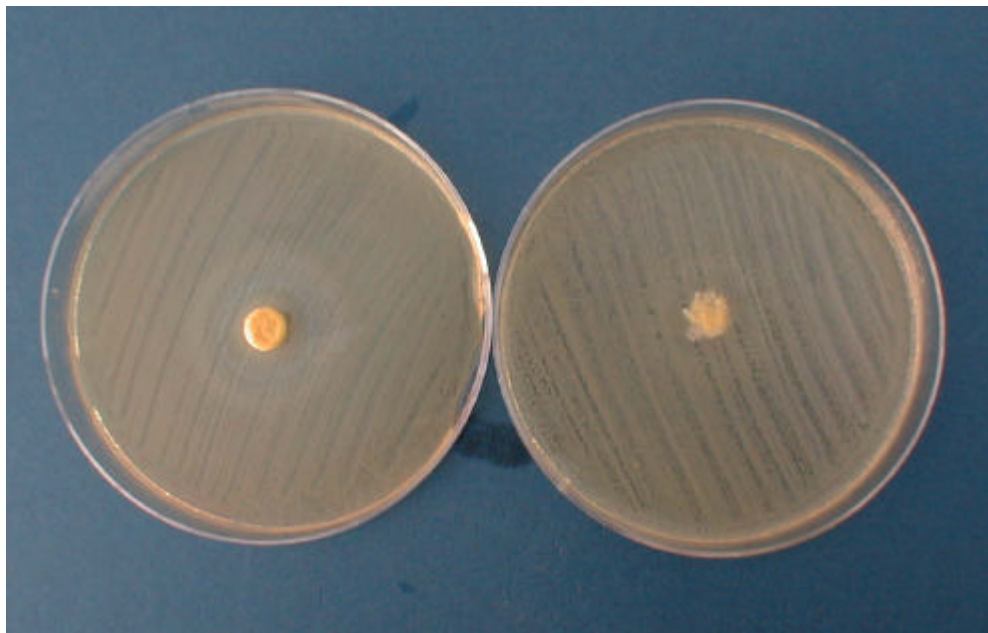


O157

【チューブ入りねりからし】わさびと同様に抗菌性は認められませんでした。



サルモネラ・エンテリティディス



O157