

3. 食品に多いカビ^{11)~14), 17)}

1) *Mucor* 属

接合菌類。菌糸は無隔壁，気生菌糸，無色，胞子嚢柄は栄養菌糸より直生，胞子嚢は球状，黄褐色，胞子は単細胞，球形もしくは楕円形，滑面，無色である。野菜や食物を変敗させる。

2) *Rhizopus* 属(写真-1)

接合菌類。菌糸は無隔壁，気生菌糸，無色，胞子嚢柄は栄養菌糸より直生し基部に仮根を形成する。胞子嚢は球状，黄褐色，胞子は単細胞，多形態，滑面，無色である。水分の多い野菜や食物を変敗させる。

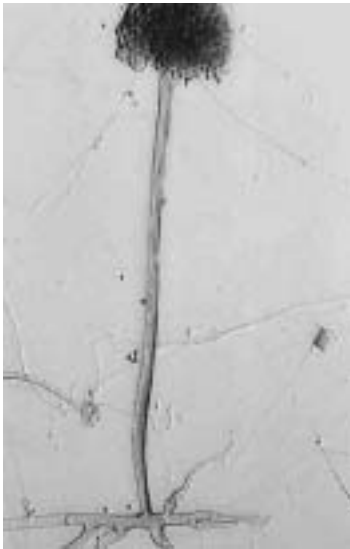


写真-1 *Rhizopus*(→カラー口絵参照)

3) *Eurotium* 属

子囊菌類。菌糸は有隔壁，無色，胞子は単細胞，球形，無色，子嚢胞子は単細胞，無色，子嚢果は黄色～オレンジ色，球状である。乾燥下で長期に亘り生残する。乾燥食品や甘味食品に多い。

4) *Chaetomium* 属

子囊菌類。菌糸は有隔壁，無色から淡褐色。子嚢胞子は単細胞，淡褐色，子嚢果は褐色でウニのような棘状となるものもある。繊維質食品に多い。

5) *Byssochlamys* 属

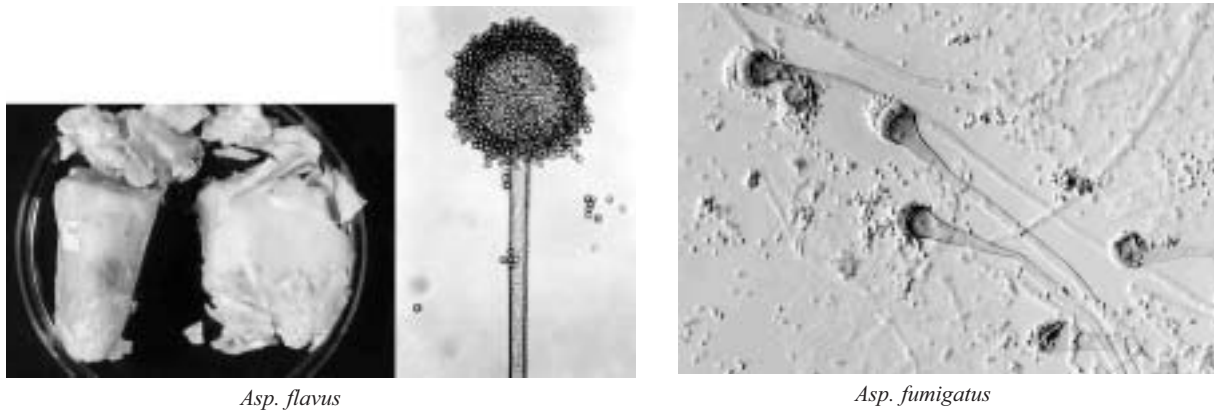
子囊菌類。菌糸は有隔壁，無色，子嚢胞子は単細胞，無色，子嚢果は白色，球状である。乾燥下で長期に亘り生残する。果実缶詰，真空パック食品などを膨張させる。耐熱性カビである。

6) *Aspergillus* 属(写真-2)

不完全菌類。菌糸は有隔壁，無色，分生子頭は円柱状，分生子柄は淡緑色，滑面，頂嚢はフラスコ状，胞子は単細胞，球形，無色～暗緑色である。アミラーゼ，プロテアーゼ産生能が高い。やや高温性であり，乾燥に強く穀類や乾燥食品原料に多い。食品で問題となる種類は，*Asp. flavus*，*Asp. fumigatus*，*Asp. niger*，*Asp. versicolor* などである。

7) *Penicillium* 属(写真-3)

不完全菌類。菌糸は有隔壁，無色，分生子柄は長く，胞子は単細胞，球形，亜球形，無色である。*Aspergillus* 属と分布がほとんど同じであ



Asp. flavus

Asp. fumigatus

写真-2 *Aspergillus*(→カラー口絵参照)