

D-18* 諸種調理法の細菌に及ぼす影響 (第4報)

福岡学芸大学 園田 育子

私共の食膳に供される食物の中で植物性食品の中にはその内部を無菌的にとり出せば細菌の存在しないものが相当に多いが動物性食品中には貝類の様に相当の細菌が附着してあるものがある。第一報, 第二報に於ては之等

に附着してゐる細菌が酢物として食膳に供される場合食用酢に依ってどの様に変化するかを報告し、又第三報に於ては Fly の際どう変化するかを報告したが今回は細菌検出率 100% とも云はれてゐる挽肉に於て之を主材料として取扱ふ Hamburg steak に就いて調べた。Hamburg steak は腐敗が早い為に商品として取扱い難いと云ふ食料品店の声も聞くので挽肉を Hamburg steak として調理した場合に於ける一般細菌数及び遠藤赤変菌数に就いて Steak の厚さ及び之を置いた場所の温度により如何に変化して行くかに就いて報告をする。