

## \* 20 調理法の細菌に及ぼす影響 (第5報)

福岡学芸大学 園田 斉子

動物性食品には細菌が附着しているものが多く食物中毒の原因となる事があるが、第一報、第二報、では魚貝類の酢物の際に之等に附着している細菌数の変化について報告し、第三報に於ては魚肉及びかきの Fry に就いて Fry 後に於ける細菌数の変化に就いてその時間的経過を調べて報告し第四報に於ては挽肉を使った調理 Humberg steak に就いて同じく細菌数の時間的変化を述べたが、今回は食中毒の原因となりやすい鶏卵を使った Cream に就いてその原料及び製品に附着する細菌数の時間的変化に就いて調べたので報告する。