

A-49 電子レンジの食品衛生学的効用に関する研究

広島大栄養 ○坂本啓子 菅智恵子 三戸昭

電子レンジの普及にともない、調理面における研究は、かなり進められているが、食品衛生面についての知見は僅かである。そこで、電子レンジを用い、その殺菌効果などについて実験を試みてきた。

実験方法については、無芽胞菌として、*St. aureus*, *Pro. vulgaris*, *E. coli*, *Sh. sonnei*, *Sal. typhimurium*, *Sal. enteritidis* を用い、有芽胞菌として、*B. subtilis* を主として用い、他に、*Asp. oryzae*, *Asp. flavus*, *P. notatum* などの菌株もそれぞれ供試菌とした。菌液は何れも、一定菌数を生理食塩水に含有するように調製し、一定ガラス管に、一定量入れ、電子レンジの一定の位置に設置することに特に注意した。芽胞菌液は、菌液と同じ方法で、*B. subtilis* の場合など特に、100℃、15分の処理により、菌体を殺したものを用いた。供試した菌液、芽胞液は、生理食塩水の他に、卵アルブミンをそれに添加したものを併せ電子レンジ処理効果について検討を重ねた。他に、*St. aureus* の培養液の電子レンジ処理した腸管毒について、Wister系ラットに投与して、*Staphylococcus* の毒素の影響をも併せ検討を加えた。

これらの実験を行って、今までに得た知見について報告する。