

実践女大家政 ○栗林弘恵 衛藤君代

ホテルハイランドリゾート 谷 孝之

【目的】 第1報における真空低温調理食品の細菌汚染実態および保存性につづいて、第2報では食中毒細菌に対し、低温調理(加熱)がいかなる温度・時間範囲において殺菌的効果をもたらすかについて検討した。

【方法】 代表的食素材を20gに切断又は成形したものに、食中毒細菌(サルモネラ、ウエルシュ菌)を $10^3 \sim 10^4$ /gとなるように接種し、常法により真空包装した。加熱調理は恒温水槽中にて行った。調理温度及び時間は各食品の実際の調理を基準として、接種菌に対して完全殺菌を期待し得る範囲とした。各食中毒細菌の生存と死滅は、食品衛生検査指針に準じて菌検索を行い、判断した。

【結果】 鶏肉は通常の真空低温調理では $63^\circ\text{C}$ , 15分を一応の基準としているが、接種菌は温度と時間に相関して死滅し、 $63^\circ\text{C}$ , 5分ですでにサルモネラは検出されなかった。 $50^\circ\text{C}$ では30分加熱しても菌は残存した。

ハンバーグ(20g)においてもほぼ同様の傾向が得られた。なお、サンプル量を150gとした場合、 $63^\circ\text{C}$ では20分以上の加熱が必要であった。実際のハンバーグ真空調理の加熱調理条件である $68^\circ\text{C}$ , 50分では、汚染の可能性のあるサルモネラにおいても完全に死滅するものと推測された。ウエルシュ菌については生活型および芽胞の二つの条件をもって現在実験中である。