

C 37

“しらす干し”の品質保持に関する研究

東京家政大家政 〇 神野節子 土居則子 林崎洋子 古茂田恵美子 森泉裕子
鹿児島女子短大 外面寿鶴子 尾辻美紀

【目的】腐敗の早い“しらす干し”の品質を保持し、腐敗を防止するためには、保蔵温度および静菌方法を如何にしたらよいか検討した結果、アルコール処理あるいは食酢処理と保蔵温度との関係で極めて有効な方法が判明したのでここに報告する。

【試料及び方法】 1. 試料：鹿児島産しらす干し（クール便直送品）

2. 実験：1) 細菌検査 試料の一般生菌数は標準寒天平板法，大腸菌群の検出はデゾキシコレート寒天平板を用いた。培養温度は5℃、10℃、15℃、20℃、25℃、30℃、37℃。

2) 到着直後と保蔵後の試料についてAw値，pH，塩分濃度をそれぞれ測定した。

3. 防菌方法：① アルコール処理，② 食酢処理，③ 食塩添加処理

【結果】 1. 入手直後の“しらす干し”生菌数は 4.5×10^5 CFU/gであつた。保蔵-18℃と0℃の5日目の生菌数は 10^5 台であつたが、5℃、10℃、15℃、20℃、25℃中に入れた試料は腐敗した。

2. 試料の塩分は初め6.0%で、これに10%食塩添加したものは静菌効果は少しあつた。食酢で10分処理及びエタノール95%～60%30秒処理後-18℃、-2℃保蔵した試料は、3ヶ月経日しても 10^5 台の菌数に静菌された。腐敗した未処理試料と比較して極めて有効な“しらす干し”品質保持処理方法であつた。