

A-27 冷凍食品の調理に関する研究

——細菌汚染度と調理による殺菌効果——

千葉大教育 ○松下 幸子
上総農高 末武 喜美

1. 冷凍食品のうち、生食するものについては解凍後の細菌汚染度を知り、また加熱調理するものうち、凍結したまま加熱をはじめめるものについては、食品の内部温度の上昇と殺菌効果との関係を知るために本実験を行った。

2. 冷凍食品としては、いか、まぐろなどのさしみ用として市販されているもの、かきブレッデド、えびフライ、チキンコロケ、しゅうまいなど半調理冷凍食品、開きいか、煮たこ、かきなど解凍後調理するものをえらび、調理前と調理後の生菌数算定、大腸菌群の M. P. N. 値、E. C. テストによる糞便大腸菌の有無を検討した。また加熱調理するものについては加熱時の食品の内部温度を測定した。

3. 病原菌の存在と密接な関係のある糞便大腸菌は上記検体のうち、かきブレッデドに検出され、油で揚げる際、ころもの焦げ色から揚げ時間を決定すると、内部温度の上昇不十分のため、調理後も生残する場合があることを知った。その他の検体は E. C. テストマイナスであり問題となるものは認められなかった。