

帝国女大家政 山田克子

目的 食肉の鮮度に関する研究は近時多くなされているが、現在のところはきりした化学的指標は設定されていない。そこで近年食肉需要の主幹をなしてきているとともに、死後変化が速やかなことや、品質、年齢などの影響が少ない条件下で実験が行なえる鶏肉について低温貯蔵した場合のPH、揮発性塩基窒素量(以下VBNと略す)、生菌数、低温細菌数を経日的に観察し、その初期腐敗判定の基準を求めた。また夏期室温貯蔵(28℃、37℃)した場合との比較も行なった。

方法 鶏肉(ブロイラー)手羽肉100gを無菌的に2℃、10℃に貯蔵し、搬入直後、2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20日ごとに取り出し滅菌ホモジナイザーで磨りつぶして検体とした。VBN量は検体10gを食品衛生法注解に準拠し、通気法(B.O.A.C.改良法)を用い測定した。菌数測定は検体10gを標準零天培地(栄研)を用い、混釈平板培養法により、生菌数37℃、低温細菌数28℃で48時間培養を行なった。

結果 PH、VBN量、生菌数、低温細菌数は経日的に増加傾向にあるが、細菌数の上で定常期を過ぎた後に、PH、VBN量は減少していく。官能的に初期腐敗以前の状態にあるのは2℃貯蔵6日目、10℃貯蔵2日目であり、PHは6.0である。その時のVBN量は日本冷凍食品協会の基準と一致し、生菌数も同協会の一般生菌数の基準に合致した。したがって、これらの数値を鶏肉の初期腐敗の化学的指標として官能試験と生菌数を合わせて判定の基準にしてよいと考える。