

東京家政大

○神野節子・清和恭子・渡辺直子

目的 とうふ保存に用いられたAF-2 使用禁止に伴い、細菌性食中毒防止対策強化のため、現行規準の一部改正と共に製造規準が新たに設けられたが果してその後の市販とうふの細菌汚染の実態はどうか、また衛生的な食べ方としては如何にしたらよいか、これらの観点から本実験をおこなった。

実験方法 ① 市販とうふの細菌汚染度は、標準寒天を用いた1gあたりの生菌数およびBGLB培地によりMPNで大腸菌群数を測定し、さらに大腸菌群については常法により種の鑑別試験をおこなった。

② とうふ製造後の適切な保存温度、時間ならびに加熱による生菌数、大腸菌群の増長については①に準じて下記の条件で実験した。この際の検体とうふは実験室で製造した。

- 保存時間: 検体10g, 水道水90mlを入れた滅菌ホモジナイズカップを10°Cに3, 6, 9, 24, 48時間保存して製造直後のものと比較。
- 保存温度: a 同様にした検体を5, 10, 20, 25, 30, 37°Cに24時間保存。
- 加熱実験: 検体10g 8菌を滅菌鍋に入れて、水量600cc(とうふのかくれり)入れ、中心温度が40, 50, 60, 70, 80, 90°Cそして92°Cの各温度になつたものについて。

結果 ① 本実験に用いた市販とうふ35検体の約60%は生菌数、大腸菌群数に於いても基準を越え汚染度が高かつた。② 大腸菌型はC. freundii I型が最多であつた。③ 保存料未添加製造とうふでは、製造直後の生菌数 $1.5 \times 10^3$ に比し(a)5°Cでは $2.8 \times 10^5$ , (b)10°Cでは24時間後には無数。④ 市販豆腐(38 $\times 10^4$ )を蒸て中心温度が80°C以上になると生菌数は300以下。