

A-105 カキの鮮度保持からみた洗浄方法の検討
広島文教女大短大部 ○豊後孝江

目的 カキの調理と衛生に関し、細菌学的な見地からより効果的な洗浄方法を検討する
目的で、市販むき身カキを用い数種の異なった洗浄法を行ない、洗浄法と保存について鮮
度保持の面からそれぞれ比較検討を加えた。

方法 実験期間は昭和52年11月から昭和53年3月の間6回にわたり広島市丹那町のカキ
むき身作業場より、むき身直後の無洗浄カキ約3kgずつ分与をうけ供試カキとした。洗
浄方法は①水道水洗い、②3%食塩水洗い、③おろしだいこん混合洗い、④ザルふり洗い
、⑤シヨクセンSE添加洗いの5方法とし、対照群として無洗浄のものを用いた。保存条
件は5℃にて3日間とした。試験項目はT.T.C反応(細胞活性)、大腸菌群数(デソ
法による)および一般細菌数の3項目について洗浄直後、1日、3日後にそれぞれ実施し
、その推移を観察した。

結果 (1) T.T.C反応については各洗浄方法別により細胞活性に差がみられた。すなわ
ち無洗浄のもの、3%食塩水洗いのものは活性が強く、シヨクセンSE添加洗い、おろし
だいこん混合洗い、ザルふり洗い、水道水洗いのものは順に活性の弱まりがみられた。な
お各洗浄方法とも洗浄当日(1時間以内)の細胞活性には当然のことながら差はみられな
かった。(2) 大腸菌群数については洗浄方法による除菌効果に差はみられないが無洗浄と
3%食塩水洗いのものが保存に伴う菌数の上昇率は他方法より低かった。(3) 一般細菌
数では更に各方法別の除菌効果に差はみられず保存3日目に無洗浄および3%食塩水洗い
のものに菌数上昇が低い傾向がみられた。以上3%食塩水洗いにおいて効果的結果を得た。