

A 86 魚肉ねり製品の細菌汚染と有機酸について

郡山女大 家政 ○佐久間久仁子 角野 猛
明和女短大 小暮八穂子

目的 魚肉ねり製品は、我国独特の加工食品でその種類も多い。これらには保存料として、ソルビン酸の使用が許可されているが、製造後の衛生管理が不十分な場合は微生物の増殖をきたし、鮮度低下の原因となる。また、店頭での販売方法も、冷蔵せず更に包装されずにそのまま並べられているものもあり、衛生的に不良な場合もみうけられる。そこで、今回、最近の市販魚肉ねり製品の衛生状態を把握することを目的として、各種細菌による汚染と、保存に伴い微生物によって生成されると推測される有機酸について検討し、若干の知見を得たので報告する。

方法 実験材料は、郡山市内の食料品店で昭和57年4月～6月に購入したかまぼこ等56検体の魚肉ねり製品である。細菌検査は一般生菌数、大腸菌群数、腸球菌数、低温細菌数および*B. cereus*について行なった。保存実験は20℃で行ない各種細菌の消長と有機酸の消長をカルボン酸分析計により測定した。

結果 ①一般生菌数は $0 \sim 3.8 \times 10^5/g$ の範囲であった。かまぼこには300以下/gの検体が多かった。②大腸菌群は56検体中1検体より、腸球菌は5検体より検出された。③*B. cereus*はかまぼこ2検体より検出された。④CVT寒天培地による低温細菌は $0 \sim 9.6 \times 10^6/g$ であり、一般生菌数に近く、一般細菌の多くは低温領域において発育の認められるものと推測された。⑤購入直後の有機酸は、いずれの検体もグルタミン酸が最も多く、次いで乳酸、酢酸およびクエン酸が多く認められた。これらの有機酸は20℃、72時間保存によっても変動は小さかった。