

第1報 鶏肉(さ、み)の保蔵温度と細菌の消長について

東京家政大家政 ○神野節子 土居則子 堀津圭佑 宇高京子

目的 保蔵中の鶏肉(さ、み)の生菌数ならびに大腸菌他5種類の食中毒菌の消長についての細かい報告例は見ないので、我々は「さ、み」の市販品とと殺後無菌的に配慮したものを、さらにそれらを 100°C で10分蒸したものを試料とし、 5°C 、 -2°C そして -18°C に保蔵して細菌の消長を比較した。一方、 K 値、タンパクの変性ならびに肉組織の変化についても併せて測定観察し、総合的に保蔵温度と鮮度との関係の知見を得ようとした。

実験 1) 試料: A と殺直後無菌的に採取した「さ、み」、5羽分 約500g

B 市販品(静岡) 7羽分 約600gの「さ、み」。

C A, Bの各半量を蒸器 100°C で10分加熱処理した「さ、み」。

2) 方法: 保蔵直前の試料の生菌数、大腸菌群、ブドウ球菌、セレウス菌、ウェルシュ菌、サルモネラ菌そしてカンピロバクター菌の定性定量試験を常法により行った。以後 5°C 、 -2°C そして -18°C に保蔵したもののついて経日変化を同様に測定した。

結果 ① 保蔵直前試料の10倍希釈液でセレウス菌以外に検出されなかつたA「さ、み」は生も蒸したものの -2°C および -18°C 保蔵のものは 5°C 保蔵に比較して一般に、細菌数は僅少であつた。② 市販品B「さ、み」はg.当たり 10^5 以上の生菌数で保蔵を始めた。 5°C では保蔵2日目でg.当たりの生菌数は 10^8 以上となり腐敗臭を發した。 -2°C は3日目で腐敗の初期段階にある 10^7 以上となり、初めの試料が汚染されていると保蔵温度による増殖の差位は少なかつた。③ 10分蒸し試料では無菌にはならなかつた。