

〔目的〕 腐敗の早い鶏肉を安全に保蔵するためには、どのような制菌処理方法と貯蔵温度が適当かを、細菌の消長の面から検討したので報告する。

〔方法〕 検体は、一般に市販される品と同質の鶏肉であるが、鶏肉専門店で、できるだけ無菌的に処理することを配慮して解体してもらった若鶏のささ身、むね肉およびもも肉（皮なし）を使用した。制菌処理法は、90%エタノール浸漬、食酢浸漬および加熱調理：60℃と100℃湯煮、165℃と180℃唐揚げの3法、保蔵は5℃、-2℃で5～7日間、処理後の各試料について一般生菌および大腸菌のコロニー数および食中毒菌の検出を常法に従って行い、それぞれの方法の処理効果を比較した。

〔結果〕 ①90%エタノール処理：本実験に用いたささ身、むねおよびもも肉の処理前の一般生菌数は、いずれも 10^4 /gであった。エタノール5秒浸漬直後は有意に効果があつたが、経日後は処理効果が認められなかつた。しかし、1分間以上浸漬した場合には、経日後も有効であつた。

②食酢浸漬：無処理検体は、5℃、3日間保蔵で一般生菌数 10^7 /g以上で腐敗の初期段階に達した。しかし、処理検体は、3日経日後も購入直後と変わらず、なお食用に適した状態であつた。-2℃、3日保蔵の場合には、検体未処理は 10^4 /g、処理は 10^5 /gであつた。

③加熱調理：湯煮ならびに唐揚げは、いずれにおいても有効であつた。