

豚肉の保蔵に關する研究
 東京家政大・家政 〇神野節子・古茂田恵美子・林崎洋子
 森泉裕子・土居則子

1. 目的

市販豚肉の一般細菌数・食中毒起因菌を検出して 微生物汚染実態を把握し、次いで、微生物の増殖阻止効果のある保蔵方法について アルコール処理、味噌漬およびそれらの組合せ さらに保蔵温度条件を加味して検討した。

2. 実験

- 1). 試料: ① 6試料は月日を変えて同一店から購入
 ② 20試料は場所・店舗を変えて同一日に購入
- 2). 汚染菌の検出: 一般細菌および食中毒起因菌は常法により それぞれの検出用培地を調整殺菌して用いた。
- 3). 保蔵法と増殖阻止効果: 味噌漬け、90%アルコール30秒処理と未処理肉を5°C、-2°Cに5日保蔵して経日による一般細菌の消長で比較した。

3. 結果

市販豚肉の一般細菌数は、購入当日で $10^9 \sim 10^6$ CFU/g, 5日5°Cで保蔵すると $10^7 \sim 10^8$ CFU/gに増殖した。菌の増殖阻止効果は① 90%アルコール30秒処理後味噌漬け、② 15%アルコール添加味噌漬け、③ 90%アルコール30秒処理、④ 味噌漬けの順位に有効であった。-2°C保蔵試料でも増殖は抑制された。

食中毒菌のうち、推定大腸菌群および、試料からカンピロバクターが検出されたが、サルモネラ菌、ウェルシュ菌、病原ブドウ球菌、セレウス菌は検出されなかった。