

Salmonella enteritidis の増殖条件および調理過程での殺菌
東京学芸大教育 ○手崎彰子 新井映子 渡辺道子

目的 食中毒発生件数のうち、Salmonella enteritidis で汚染された鶏卵が原因とされるものが最も多いと報告されている。本研究は、調理過程で効率よく殺菌する方法を明らかにすることを目的とした。

方法 加熱，pH，食塩処理した S. enteritidis 菌体を D H L 寒天培地上で 37 °C で 24 時間培養し，生菌数を計測した。各種食品の熱水抽出物を添加した E E M ブイヨン培地で菌体を 37 °C で 4 時間培養した後，生菌数が減少したものを殺菌力があると判定した。鶏卵の調理法は，常法によった。

結果 菌体は 65°C 以上，pH 4 以下および 10 以上，水分活性 0.92 以下で死滅した。この結果と鶏卵調理過程で pH および水分活性の制御が困難であることを考慮して，温度と副材料で殺菌する必要があると判定した。卵タンパク質が熱凝固してしまう料理（オムレットや茶碗蒸しなど）では，生菌体は検出されなかったが，熱凝固しない部分が存在する料理（親子どんぶりやスパゲティ・カルボナーラなど）では生菌体が残存した。親子どんぶりでは，椎茸と日本酒を，スパゲティ・カルボナーラではワインを配合することによって，効率よく殺菌することができた。