

〔目的〕腐敗の早い鶏・牛挽肉および挽肉調理品について細菌汚染実態を調査し、腐敗防止のために加熱条件の違いによる殺菌効果を調べた。

〔方法〕試料には市販鶏挽肉、鶏むね・もも肉の自家挽肉および市販挽肉、さらに挽肉調理品として市販ハンバーグ、自家製そばろ・肉団子およびハンバーグを用いた。

非加熱試料と加熱試料について、購入直後と5℃で5～7日保蔵後に、一般生菌数、大腸菌群数、ブドウ球菌数、サルモネラおよびウエルシュ菌の測定を常法に従って行った。

さらに、ハンバーグ内部の火の通りが均一かどうかを確認するために、市販ハンバーグから分離した菌の懸濁液を浸み込ませた濾紙をハンバーグ中3か所に入れ、中心温度が90℃以上に達するまで加熱し菌数を測定した。

〔結果〕市販挽肉の一般生菌数は、鶏肉で $10^6 \sim 10^7$ 台、牛肉で $10^5 \sim 10^6$ 台であったが、衛生的に調製した自家挽肉では、鶏肉、牛肉ともに 10^5 台であった。そばろに加熱調理した試料からは菌は検出されず、殺菌された。肉団子では加熱直後、菌は検出されなかったが、5℃保蔵3日目の試料からは検出された。市販ハンバーグの加熱直後の菌数が、 $10^2 \sim 10^3$ 台検出されたので、菌濾紙を人為的に入れて加熱処理を厳しく行った結果では、どの菌濾紙からも菌は検出されず、ハンバーグは中心まで均一に火が通ったことが確認された。大腸菌群数は、非加熱試料では $10^2 \sim 10^3$ 台検出されたが、加熱試料では検出されなかった。ブドウ球菌およびサルモネラは、いずれの試料からも検出されなかったが、ウエルシュ菌は、鶏挽肉および非加熱肉団子から $10 \sim 10^2$ 台検出された。