

家庭における食肉の保存条件と可食限界の実態調査

お茶の水女大 畑江敬子 ○綾部園子 富永典子 島田淳子

【目的】通常家庭で消費されている食肉（牛肉、豚肉、鶏肉）は冷蔵庫に保存されることが多いが、保存の実態についてはそれほど明らかにされていない。本研究では、家庭における食肉の保存実態を調べ、可食限界の判断基準を明らかにすることを目的とした。

【方法】食肉の購入形態、頻度、保存方法および期間について就業している主婦24名を対象とするアンケートを行った。さらに牛肉、豚肉のスライスとひき肉、鶏肉の肉塊とひき肉を家庭用冷蔵庫（トヨタMR-306CG-F）の冷蔵室とパーシャル室に12日目まで保存した。官能検査を行い、肉の外観、におい、手で触った表面の感じおよび可食とするか否かを評価させた。食肉表面の生菌数を最確値法（ペプトン培地、20℃培養）により測定した。

【結果】アンケートによれば、牛肉、豚肉のスライスと鶏正肉の購入頻度が1~2回/週で高く、鶏ひき肉は1~2回/月で低かった。購入形態ではパック詰めが82%、購入後は約40%の人が冷蔵室に保存すると答えた。平均保存日数はひき肉で1~2日、牛、豚肉スライスでは2~3日であった。可食限界の決定にはにおいの変化、表面のねと、ぬめりの出現を挙げる人が多かった。官能検査の結果、冷蔵室に保存した肉のうち、牛ひき肉と鶏もも肉は2日目にパネル員の50%が不可食と判断し、豚スライスと鶏全品は5日目に全員が不可食と評価した。パーシャル室に貯蔵した肉は冷蔵貯蔵の肉より評価が高く、どの肉も4日目まで半数以上の人可食と判断した。可食限界とは肉の色がかなり変色し、異臭がかなり強いと判断した時点であり、牛肉では色の影響が大きく、鶏肉では腐敗臭の影響が大であった。パーシャル室で保存すると食肉表面の生菌数の増加は抑制された。生菌数の増加に対応して官能検査の評価は低下し、可食限界とされた肉の生菌数は約 10^7 cells/gであった。