

マイクロバブルを応用したカンピロバクターの除菌試験

保健科学課 江渕 寿美・財津 修一

樋脇 弘

第 29 回 日本食品微生物学会学術総会

マイクロバブルを応用し、鶏肉に付着したカンピロバクターの除菌法について検討を行った。

皮付き鶏肉に菌を接種した後、オゾン水、フマル酸溶液、次亜塩素酸ナトリウム、および焼成カルシウム溶液の 4 種を使用し、マイクロバブリングを行った。その結果、15 分後の菌数は、オゾン水と次亜塩素酸ナトリウム溶液では、著しい除菌効果は認められなかったが、フマル酸溶液では 3 オーダー、焼成カルシウム溶液では 2 オーダー減少した。