

事例25：牛肉の異臭

品 名：国産牛ロースステーキ

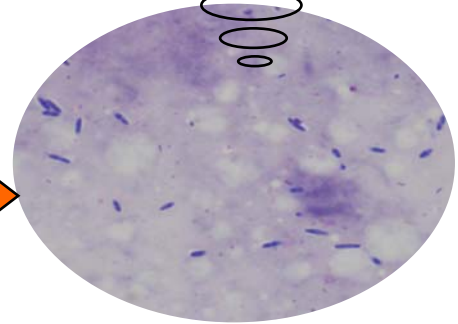
苦情概要：スーパーで購入した牛肉を焼いたら異臭がした。

検査方法：ホルマリン固定後、組織標本を作製し、HE 染色後顕微鏡で観察。
同時に細菌培養を行った。

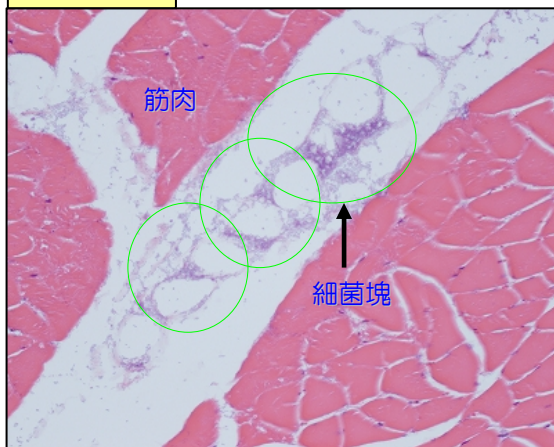
肉眼像 暗赤色～緑色に変化した牛肉



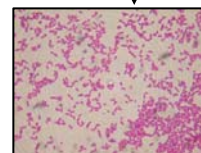
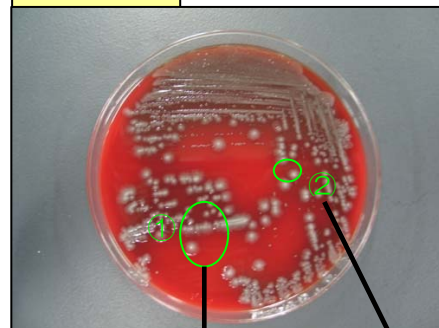
肉の直接スタンプでみられた
酵母様の桿菌



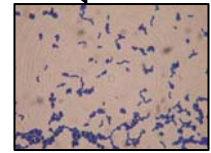
組織所見 HE 染色



細菌培養



グラム陰性短桿菌



グラム陽性連鎖短桿菌

検査結果：筋肉組織は正常で、炎症細胞の浸潤等は認められなかったことから、生体時における炎症・変性などの変化ではないと考えられます。また、筋肉の脂肪組織に細菌塊が認められたことから、表面に付着した細菌の増殖による牛肉の緑変（グリーンミート）と思われます。