

平成19年度 学会誌等論文発表

表 題	氏 名	雑 誌 名	巻(号)・頁・年(西暦)	抄録No.
辛子明太子における <i>Listeria monocytogenes</i> の汚染実態と食品添加物による本菌の制御モデル実験	樋脇 弘 馬場 愛 江渕 寿美 瓜生 佳世 宮本 敬久	日本食品微生物学会雑誌	24(3), 122~129, 2007	1

学会誌等論文発表抄録

1. 辛子明太子における *Listeria monocytogenes* の汚染実態と食品添加物による本菌の制御モデル実験

保健科学部門 樋脇 弘・馬場 愛
江渕寿美・瓜生佳世

宮本敬久（九州大学大学院農学研究院）

日本食品微生物学雑誌

辛子明太子における *L. monocytogenes* の汚染実態調査を行うとともに、辛子明太子の製造モデル実験を行い、添加物製剤などを用いて本菌の制御方法を検討した。辛子明太子 144 検体中 16 検体(11.1%)に *L. monocytogenes* の汚染が認められたが、汚染菌量は非常に低いレベルであり、約 80%の検体が 1/g 未満であり、100/g を超える検体はなかった。辛子明太子は低温処

理中での *L. monocytogenes* 増殖の可能性が低い食品に該当するため、今回の実態調査で判明した汚染菌量は、健康人にとっては低リスクな範囲であると考えられた。

しかし、取り扱いの不備によって *L. monocytogenes* の濃厚な汚染が生じた原卵および塩たらこなどの原材料は、調味液の組成によっては製造工程で本菌が減少しない場合がある。そこで、そのリスクを低減させる目的で、通常の製造法より a_w を 0.97 と高めに設定した辛子明太子の製造モデル実験により、食品添加物 5 製剤とナイシンの計 6 剤について *L. monocytogenes* に対する制御効果を調べた。*L. monocytogenes* の菌数の減少に優れた効果を示したものは、2 種類の酢酸ナトリウム製剤とナイシンであり、これら 3 剤のいずれかを塩たらこの塩蔵工程や辛子明太子の調味工程で添加すれば、*L. monocytogenes* によるリスクを低減できるものと考えられた。