

肉団子の加熱時間と菌の死滅

【条件】

1 試料

0.1ml のカンピロバクター菌液を肉団子（25g、直径：約 40mm、高さ：約 30mm）の内部 5カ所に分けて接種後、冷蔵庫内で 15 分放置

供試株：カンピロバクター・ジェジュニ 2 株

LIO 4 株（CP 02-336,血清型 LIO 4） LIO 7 株（CP 00-9,血清型 LIO7）

2 検討条件

肉団子を沸騰した湯で 1~5 分煮たのち、氷冷

3 検出方法

試料全体を増菌培養

【結果】

	加熱温度		30秒	1分	2分	3分	4分	5分
LIO4株(1.1 × 10 ⁵ 個/g添加)	100°C	A	+	+	+	+	+	-
		B	+	+	+	+	+	-
LIO7株(1.6 × 10 ⁵ 個/g添加)		A	+	+	+	+	-	-
		B	+	+	+	+	-	-

+ : カンピロバクター陽性、 - : カンピロバクター陰性

【加熱による色の変化】



加熱前



100、1分



100、2分



100、3分
中心部が赤い



100、4分
ほんのりピンク色



100、5分
中心まで火が通った

実験：東京都健康安全研究センター

【結論】

加熱しても、肉の中心部が完全に白くなっていない状態では、菌が残っています。