

6月初旬に開催された国際食品工業展の併催イベント・アカデミックプラザの「FOOMA AP (アカデミックプラザ) 賞」に、ソーセージの安全性に関する研究成果を発表した麻布大学獣医学部動物応用科学科食品科学研究室(坂田亮一教授)が選ばれた。同賞は、発表した65研究機関のうち4研究機関に贈られている。

麻布大学食品科学研究所の発表テーマは「食肉製品の安全性を求めて」加温処理による



研究発表する麻布大学の坂田教授

るソーセージの品質向上」。発表要旨は次のとおり。

ソーセージの燻煙前に行われる加温処理工程は、「熟成」あるいは

麻布大学に「AP賞」

国際食品工業展の併催イベント

加工品の安全性を研究

は「第1乾燥」と呼ばれ、製品表面のスモーク層をなくすために

一般的に行われているが、この工程は「赤み付け」と称されるほど

学的品質を調べ、非加温処理試料と比較検討した。

その結果、色調と発色率では顕著な差がみられなかったが、残存

食肉の赤色化に深くかわるといわれてきた。

た。

これまでと同研究室は「加温処理による発色の程度」について、ドイツ国立食肉研究所と共同研究を行った。

その成果に基づき、今回は加温処理したソーセージを試作し、その理化学的および微生物

亜硝酸塩量は加温区の方が高い値を示した。これまで亜硝酸塩の残存量が高いほど肉色の退色を緩和するとの報告もあることから、加温することで退色しにくくなったことが想定される。

微生物検査の結果をみると、一般生菌数と乳酸菌数は両試験区と

もにほぼ同等の細菌数が検出された。ソーセージ製造における加温処理工程では、原料肉が微生物の生育に好条件である35度C前後の温度に長時間保たれることから、細菌数の増加が懸念されたが、本研究の結果をみると、そのような現象は起こらないことが明らかとなった。

ちなみにFOOMA AP賞は、国際食品工業展の「アカデミックプラザ」で発表された研究を対象とし、(社)日本食品機械工業会技術委員、アカデミックプラザの来場者、参加研究室の各代表による投票結果を基に、獲得ポイントが多かった発表に対して授与された。

微生物検査の結果をみると、一般生菌数と乳酸菌数は両試験区と

発表に対して授与された。