

温度上昇に伴う微生物増殖警告手法の開発

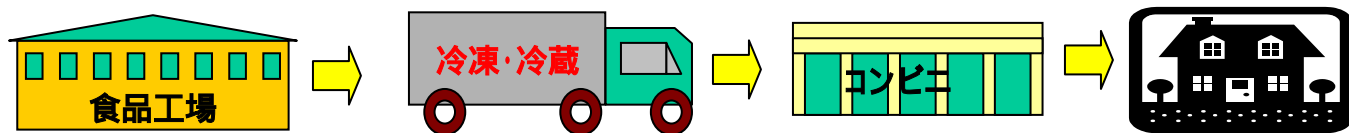
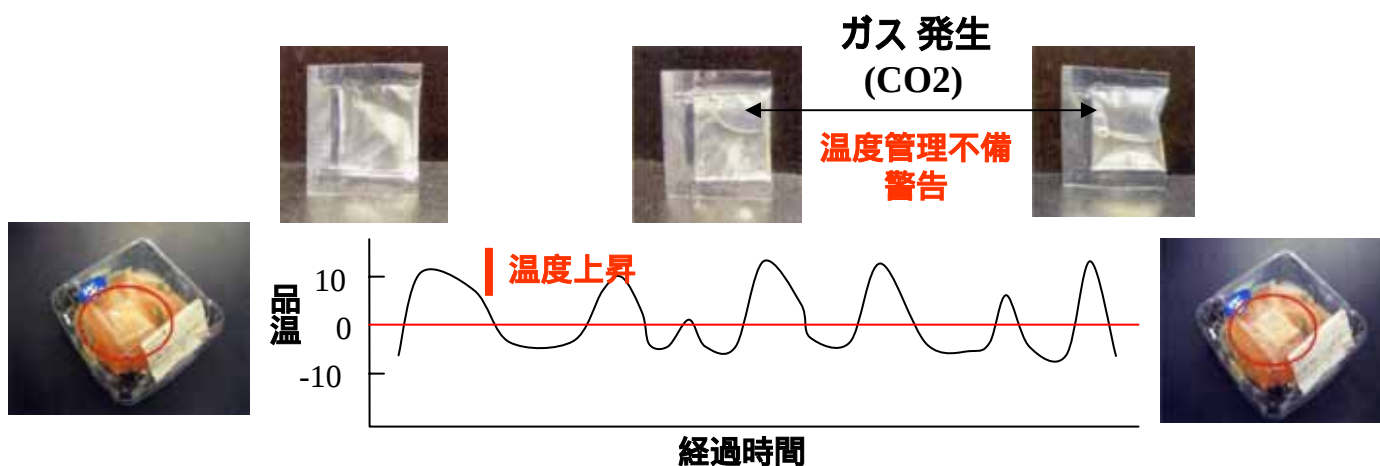
飲食品等の流通過程での品質判定方法およびインジケーター

【研究内容】

製造・流通過程の温度管理の失敗は、食中毒事故になりかねません。そこで、だれにもわかる温度管理の指標を、大成セラミック(株)との共同研究で開発しました。加熱殺菌が必要かどうかの判定にも使えそうです。

【技術の特徴】

- ・食品微生物(パン酵母・乳酸菌)の**ガス発生機能**・**酸発生機能**を活用
- ・透明な**合成樹脂フィルム**に**パン酵母**と**糖**を含む指示溶液を封入した**温度管理用インジケーター**
- ・ガス発生で一目瞭然な**安価かつ安全な温度不備警告システム**



食品流通過程で微生物学的安全性確保に貢献

【今後の展開】

- ・チルドサラダや弁当などの実際の食品流通現場で試用し、評価・改善を行う。
- ・実用化耐えうる乳酸菌を用いたインジケーターや色調変化を指標とするインジケーターの開発研究を進める。



独立行政法人
食品総合研究所

代表研究者: 川本 伸一

所 属: 企画調整部 食品衛生対策チーム

問合わせ先: 研究交流科 関谷 修三

e-mail: atunisi.@nfri.affrc.go.jp