

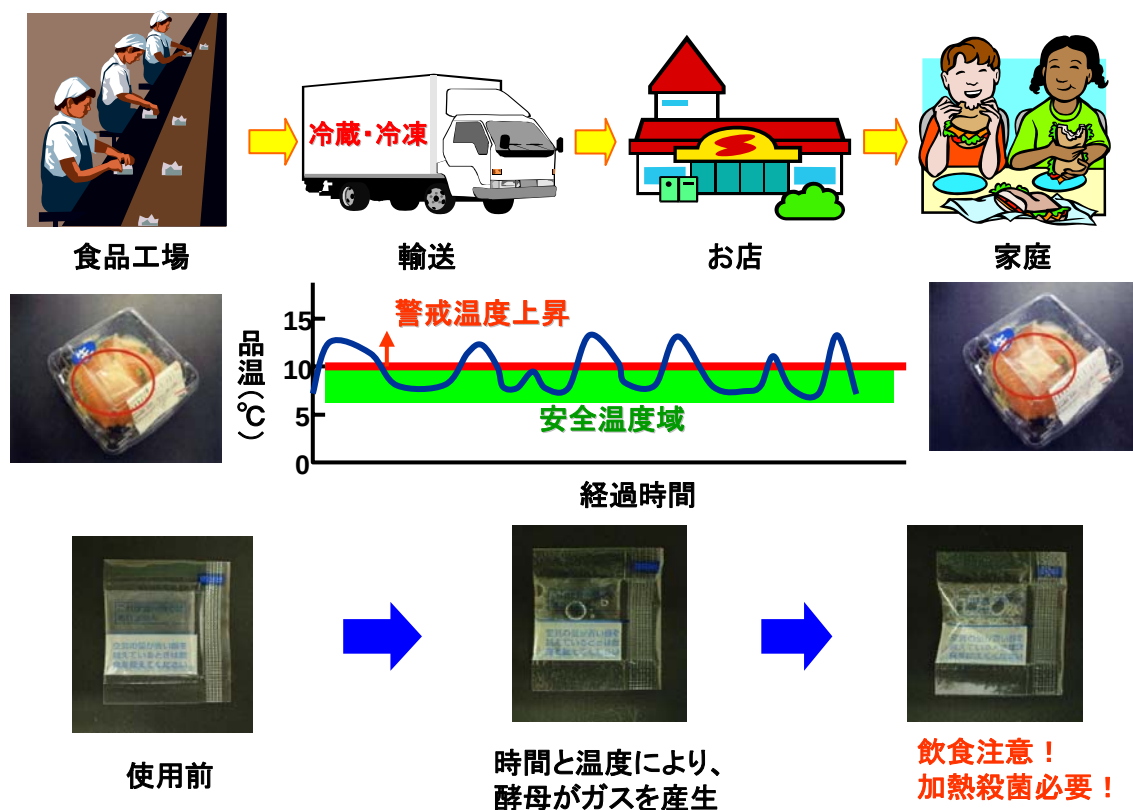
温度上昇に伴う微生物増殖警告手法の開発 ー食品流通過程での品質判定方法およびインジケーターー

【研究内容】

食品の微生物的安全性を確保するには、製造・流通・家庭における低温での温度管理は有効な手段です。しかしその温度管理を誤ると、食中毒事故等の発生原因となります。そこで食中毒リスク回避や加熱殺菌等の必要性判定のため、食品の温度管理不備を安価で簡単に予知できる微生物増殖警告手法の開発を大成ラック株式会社と共同で行い、成功しました。

【技術の特徴】

- ・安全な食品微生物である**パン酵母の発酵によるガス生産機能**を利用
- ・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（**内容物はすべて安全な食品添加物**）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



生産現場から食卓までの温度管理を一括して行うこと
により、食中毒を未然に防止できる！