


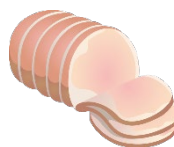
食肉加工による放射性セシウムの低減効果

ーイノシシ肉を用いたベーコン・ハムへの加工ー

成果の特徴

- ・ イノシシ肉を用いて、ベーコンまたはハムへと加工する際の放射性セシウム (^{137}Cs) の除去量や濃度変化を調べました。
- ・ ベーコン加工では原料よりも加工後に放射性セシウム濃度が上昇すること、ハム加工（スチームハム、ボイルハム）においては、原料よりも放射性セシウム濃度が低下することがわかりました。

成果の内容

	原料→加工品	加工工程*	放射性セシウム (^{137}Cs)	
			除去率 (%)	濃度変化割合
 ベーコン	骨付きバラ肉 ↓ ベーコン	調味 熟成 燻製・乾燥	1 %	1.18
 ハム	ロース肉 ↓ スチームハム	調味液に浸漬 水に浸漬（脱塩） 燻製 スチーム	47 %	0.54
	ロース肉 ↓ ボイルハム	調味液に浸漬 水に浸漬（脱塩） 燻製 ボイル	73 %	0.30

* 青文字の加工工程で放射性セシウムの除去が確認されました。

成果の活用

濃度変化割合（加工係数）を利用すると、調理前の肉の放射性セシウム濃度から、調理後の肉の放射性セシウム濃度を推定できます。加工係数が1以下の場合、加工品の放射性セシウム濃度は原料よりも高くなることはないため、原料の放射性セシウム濃度が基準値以下であることを確認することにより、加工品の安全性、摂食に対する安心感が得られます。

参考：Yoshida et al., *J. Food Prot.* (2022) 85. 1258-1264.

※注意事項

本研究で用いた試料は試験用に準備されたものであり、流通されているものではありません。