真空包装牛肉の氷温貯蔵

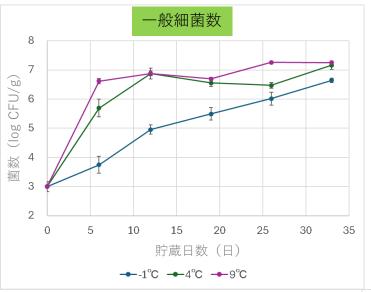
- 菌数およびpHの変化 -

成果の特徴

 真空包装した国産和牛(スライス)を氷温(-1℃)貯蔵した時の菌数とpHの変化 を測定しました。

成果の内容

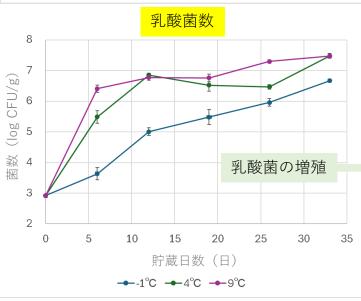
氷温貯蔵により初期腐敗に至るまでの日数を冷蔵よりも20日程度、延長できました。

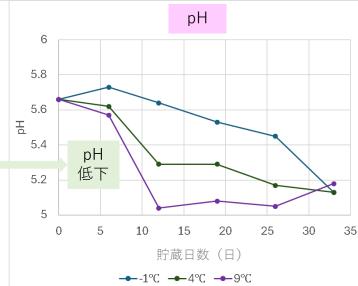


一般細菌数が7 log cfu/g (真空包装) を超えると 初期腐敗(中川:1999年)

食肉加工業者の管理目標値 一般細菌数 6.0 log cfu/g

4°Cまたは9°Cで保存すると 4~5 log CFU/g程度まで 腸内細菌科細菌数が増加した (-1°C保存では増加なし)。 * データは省略





想定される用途・連携希望先

国産牛肉の海外輸出などに応用できる可能性があります。

担当研究者:稲津 康弘 所 属:食品研究部門

食品流通・安全研究領域

