

キュウリ浅漬け保存中のリステリア菌の制御

リステリア菌が原因である食中毒は欧米で多く発生しており、アメリカでは毎年約 500 名が死亡しています。特に畜産加工品のリステリア汚染が問題となっており、日本国内に流通する様々な食品にもリステリア汚染が見られます。また、漬物からも検出されています。リステリアは低温、低 pH 下でも増殖が可能なため、無加熱で食する食品については、リステリア中毒の発生が懸念されます。そこで、東京都農林研究センターは検出例のあるキュウリの漬物を取り上げ、キュウリ浅漬中のリステリア菌の挙動を明らかにし、生育を抑制する技術について検討したので、その結果を紹介いたします。

☆技術の概要

1. まず、菌の生育に関し、4℃保存時にはリステリア菌数は 10 日間変化がないことが判明しました。また 10℃保存ではリステリア菌数は 2 日間変化がなかったが、7 日後には約 100 倍に増加することが判りました。
2. 次に、各種の抗菌物質を添加した場合のリステリア菌数の変化を試験しました(表 1)。その結果、0.05%または 0.1%のキトサンを添加することにより、リステリア菌の増殖を効果的に抑えることができることが判明しました。

表 1 浅漬におけるキトサンのリステリア菌抑制効果

	リステリア菌数		リステリアを含めた生菌数	
	接種時	6 日後	接種時	6 日後
対象	8×10^5	5×10^6	9×10^5	1×10^8
0.1%キトサン添加	8×10^5	3×10^3	9×10^5	1×10^6

3. 更に、0.05%キトサン+0.2%酢酸ナトリウムの添加によっても効率よく抑制でき、キトサン単独添加より低い菌数レベルを保てることも判明しました。

☆活用面での留意点

1. 生食用食品は、リステリア菌の汚染に注意せねばなりません。漬物の場合はキトサンまたは酢酸ナトリウムを上手に使えばリステリア菌の生育を抑えることができるが、実際の使用には更なる検討が必要です。
2. 詳しいことは、東京都農林総合研究センター食品技術センター（電話 03-5256-9251）へお問い合わせ下さい。

(食品総合研究所 越智幸三)