

## Q熱コクシエラのマヨネーズおよびその構成成分中 における生残性

福士秀人<sup>1)†</sup> 井上和幸<sup>2)</sup> 西藤 琳<sup>1)</sup> 大屋賢司<sup>1)</sup>

指原信廣<sup>2)</sup> 山口剛士<sup>3)</sup> 平井克哉<sup>4)</sup>

- 1) 岐阜大学応用生物科学部 (〒501-1193 岐阜市柳戸1-1)
- 2) キューピー研究所基盤技術センター (〒183-0034 府中市住吉町5-13-1)
- 3) 鳥取大学農学部附属鳥由来人獣共通感染症疫学研究センター (〒680-8553 鳥取市湖山町南4-101)
- 4) 天使大学看護栄養学部 (〒065-0013 札幌市東区北13条東3-1-30)

(2008年8月25日受付・2008年12月22日受理)

### 要 約

マヨネーズおよびその原材料中におけるコクシエラ菌の生残性を検討した。コクシエラの感染性はマヨネーズ中で時間経過とともに減少し、室温1週間では100分の1以下になった。マヨネーズの構成成分のうち酢酸では0.5%から2%、1週間では感染性に変化はなかった。卵白では感染性が減少する傾向がみられた。また、64℃7分間の加熱ではリン酸緩衝生理食塩水中で10分の1、卵黄中では100分の1に感染性が減少した。これらの結果からマヨネーズないし構成成分にコクシエラが混入したとしても、予想される汚染菌量や通常の流通過程を考慮すると、製造後7日以内に感染性が消失すると考えられる。——キーワード：コクシエラ、マヨネーズ、生残性。

----- 日獣会誌 62, 481~484 (2009)

† 連絡責任者：福士秀人 (岐阜大学応用生物科学部獣医微生物学研究室)

〒501-1193 岐阜市柳戸1-1 ☎・FAX058-293-2946 E-mail : hfukushi@gifu-u.ac.jp