

食品化学新聞

発行所 食品化学新聞社

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3-2-8

昭文館ビル

電話：03-3238-7818(代)

FAX：03-3238-7898

(購読料6カ月前納) 税抜価格 16,800円

<http://www.foodchemicalnews.co.jp/>

梅クエン酸で食中毒抑制

— カワイマテリアと仁愛大学が共同開発 —

梅果汁の炊飯用の粉末調味料を開発

仁愛大(越前市)などを経営する福井仁愛学園と、福井市の食品添加物製造のカワイマテリアは、食中毒を抑える効果がある梅の果汁を使用し

た炊飯用梅粉末にきり調味料「Safety Ball(安心おにぎり)」の素「紅映梅」を共同で開発した。すでにこの果汁調味料を使った炊飯方法

も開発し、特許出願を行っている。災害時の避難所での炊き出しなど衛生面での安全確保が困難な場所での活用が期待されている。

福井県産梅「紅映梅」を使用した飲料用粉末を扱っているカワイマテリアが、さらなる活用の場を求めて仁愛大に依頼し、製品化が実現した。仁愛大では食品衛生学を専門にする人間生活学部

健康栄養学科の野村卓正准教授と共同研究を進めていた。野村准教授によれば、梅には食中毒の原因となるブドウ球菌など病原細菌の増殖を抑制するクエン酸が豊富に含まれている。試験では1g当たり1万個のブドウ球菌を加えたおにぎりについて30℃の室温で18時間保存した検査では一般的な食塩濃度1%のおにぎりはブドウ球菌が食中毒発生ラインの100万個以上に増殖。開発した調味料3%のおにぎりでは1000個程度に減少したという結果を得た。別の試験でも手を洗っておにぎりを作って48時間後調べたところ、白飯では一般生菌が多すぎてカウント不可能なのに対し、「SafetyBall」を使ったおにぎりは48時間後も一般生菌数は陰性のままであった。

新調味料を溶かした水に精米を浸してから炊飯することでクエン酸がご飯全体に行き渡り食中毒を長時間防ぐことができると、梅由来のクエン酸なので、風味も美味しく仕上がる。