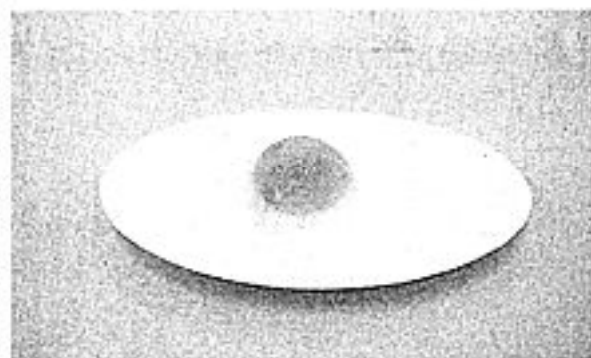


調理の際、食中毒を防ぐため加熱殺菌処理が一般的に行われているが、最近では超高压をかける加工が注目を集め始めている。

給食センターのような大量調理施設では、ひとたび食中毒が起ると被害が広範囲に及ぶため、



「超高压」で完全殺菌



鶏卵に超高压をかけると室温で固まり、食べられるようになる

得ない。このような加熱調理の弱点を補う方法のひとつが、超高压食品加工である。

「加熱」では、殺菌が完了するまでに調理にむらが出てしまうのに対し、「加圧」では、圧力は極めて速やかに伝わるので調理むらがほとんど生じない。食卓に生の風味を残したジャムが登場しているが、これも加圧加工によるものだ。

超高压食品加工が、栄養的価値を維持しつつ、食の安全性を支えるための基盤技術になっていくことを期待したい。

新潟薬科大助教授・藤井智幸

食中毒を予防するための衛生管理マニュアルができています。加熱調理食品については中心部が七五度以上で、一分間以上加熱しなければならぬ。

破壊が進行してしまうのを避けられない。例えば、ジャガイモ六つ角のものと、二つ角のものと同じ条件で加熱すると、六つ角のジャガイモの中心温度が七五度に達したとしても、加熱調理するまでの時間は二つ角の段階で栄養的に劣化しに比べて九倍長くなる。このため、表面部では加熱が進みすぎて品質が劣

【訂正】12日付「疾病予防」の記事で、ヒドロキシラジカルはヒドロキシラジカルの誤りでした。