

図書紹介

食品の変敗微生物—その原因菌と制御

著：内藤茂三（食品・微生物研究所）

発行：㈱幸書房／〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 2-7 ／☎03-3512-0165

A5判／272頁／価格 4,800円（税別）／2016年9月1日発行

食品の微生物による変敗とは、食品中のタンパク質や炭水化物などの成分が微生物の作用で分解される過程で、微生物が生産する化合物や酵素の関与によって次第に外観やにおい、味などが変化して可食性を失う現象である。

本書は、乳酸菌、低温細菌、酵母・カビによる食品変敗のメカニズムとその制御について具体的な食品を例に解説したもので、次の8章から構成されている。

第1章 食品変敗と原因微生物

第2章 乳酸菌による食品変敗と制御

第3章 *Bacillus* 属細菌による食品変敗

第4章 嫌気性耐熱性芽胞細菌による食品変敗

第5章 *Micrococcus* 属細菌による食品変敗と制御

第6章 低温性細菌による食品腐敗

第7章 酵母による食品変敗と制御

第8章 カビによる食品変敗と制御

次にサブタイトルを見ていくと、第1章は、食品の微生物的変敗とは、食品の微生物による変敗現象である。第2章は、変敗原因菌としての乳酸菌、変敗原因菌としての乳酸菌の特徴、乳酸菌と食品変敗、乳酸菌による食品工場の汚染、乳酸菌と共生微生物による食品変敗、乳酸菌による工場の汚染防止と制御である。

第3章は、*Bacillus* 属細菌による食品変敗の特徴、*Bacillus* 属細菌による食品変敗現象、*Bacillus* 属細菌の菌種別性質、食品および食品工場の *Bacillus* 属細菌の汚染と防止、食品工場での *Bacillus* 属細菌汚染防止と制御である。

第4章は、嫌気性耐熱性芽胞細菌、食品の嫌気性膨張変敗制御、嫌気性耐熱性芽胞細菌の制御、微生物の増殖に及ぼす酸化還元電位の影響である。

第5章は、*Micrococcus* 属細菌による食品変敗の特徴、*Micrococcus* 属細菌による食品変敗現象、食品および食品工場の *Micrococcus* 属細菌の汚染、*Micrococcus* 属細菌の性質と検査法、食品および食品工場の *Micrococcus* 属細菌の制御 である。

第 6 章は、低温性細菌の性質、低温性細菌による食品変敗の特徴、低温性細菌の種類、低温性細菌による食品変敗現象である。

第 7 章は、食品中の酵母の特徴、食品変敗酵母の種類と特徴、酵母の種類別による食品変敗現象、酵母による食品変敗現象、食品工場での酵母汚染防止と制御、カビによる食品変敗と制御である。

第 8 章は、食品変敗原因カビの性質と種類、カビによる食品変敗現象の特徴、カビの種類別に見た食品変敗現象、菓子類のカビによる変敗現象、パン類のカビによる変敗現象、食肉類のカビによる変敗現象、カビの生育防止技術である。

食品の変敗は、食中毒に並ぶ重要な問題であるにも関わらず、食中毒にくらべ関心も低く、この分野の成書も少ない。本書は、加工食品を中心にした品質クレーム・変敗品を減らすための必須な成書であり、食品製造・加工に係る関係者のみならず、広く食品微生物の研究者にとっても有用な書であり、是非手元において活用してほしいものである。

巻頭には各種食品の変敗写真 21 枚、食品より分離した微生物の写真 12 枚がいずれもカラー印刷で、各章末の文献数は計 390 余、また、巻末には索引（和文）は 765 余、同（欧文）が 20 余、さらに微生物学名索引では菌名が 270 余載せられており、利用者にとってはありがたい。

なお、本誌には、著者の企画立案による講座「食品の微生物変敗防止技術と制御」が第 41 巻 11 号～第 43 巻 7 号に著者を含めて各分野の専門家 10 名により 13 回にわたり連載されており、併せて参照されたい。（学会事務局）