

図書紹介

食品危害微生物のターゲット制御

－抗菌剤・日持ち向上剤の効果的利用－

著者：松田敏生（フードスタッフ研究所）

発行：幸書房／〒101-0051 東京都千代田区神田新保町 3-17／Tel.03-3512-0165／

A5判／100頁／価格 2000円（税別）／2009年4月20日発行

保存料は着色料とともに最悪の食品添加物とされ、無添加、無農薬を商品の差別化の根拠とする市場食品では、保存料を使用しないことが、その差別化の大きな理由となっているのはご存じのとおりである。一方、冷凍食品の普及により消費者の新鮮指向および誤解の多い食品添加物敬遠の状況ではあるが、冷蔵や冷凍頼っているだけではなく、停電などが発生した場合でも確実に制御できる化学的技術を確立し、いつでも利用できる体制を作っておくことも重要になっている。

著者は本書において食品危害微生物の制御を保存料以外の化合物で達成するため、保存料と食品微生物の化学的制御について目的、効果、必要とされる機能や新たな可能性について検討を加えて今後の開発の方向について提案を行っている。

序論：食品危害微生物のターゲット制御－抗菌剤・日持ち向上剤の効果的利用－

1. 化学的微生物制御の目的
2. 化学的な微生物制御に関する各種の条件
3. 有機酸の抗菌作用
4. 食品危害微生物の化学的制御法の提案
5. タンパク質型化合物や乳酸菌体とそのタンパク性生産物の利用
6. その他の抗菌性化合物と製剤化による微生物制御技術
7. 終りに

まず序論では、保存料の評価、化学的食品保存の歴史、保存料の指定、世間的な評価と実情のずれについて述べ、執筆の思いをのべている。次にサブタイトルをみていくと1では、食品の保存、食品危害微生物の化学的制御、食品危害微生物、抗菌作用をもつ化合物とその中の保存料の位置、2では、HACCP、化学的な微生物制御の効果に影響する因子、主な因子と化学的技術との組み合わせ、3では、有機酸の利用、乳酸ナトリウムと二酢酸ナトリウムの組み合わせの利用、クエン酸塩の利用、フマル酸の利用、パラアミノ安息香

酸の利用である。4では、プロタミン(しらこタンパク抽出物)、 ϵ -ポリリシン、リゾチーム、その他の酵素などの抗菌性たんぱく質、乳酸菌体および乳酸菌バクテリオシン類、6では、キトサン、グリセリン脂肪酸エステル、香辛料および精油、有効成分の製剤学的な調性による利用である。7では、2007年に食塩濃度を極めて下げたことによって発生したイカの塩辛による食中毒を例に挙げてアメリカのRET(Read to Eat、調理済み)食品の製造、流通、販売に対する指導を参考にすべきあるとか、リステリアによる食中毒対策としてそれを攻撃するバクテリオファージの使用がGRAS(Generally Recognized As Safe)となり、許可になった例を取り上げ、日本では、もし使用許可を申請するところがあれば大きな議論を呼ぶだろうと悲観的に述べている。

著者は本学会の会員で、化学的保存剤の第一人者であるが、保存料以外の化合物で食品危害微生物の制御を達成するにはどうするかということに意欲的に取り組んだ良書である。総頁100頁と少々少な目ではあるが、1990年代からの膨大な引用文献が掲載されている。残念なのは索引が載ってことである。

なお、本誌の7号から講座「食品の化学的保存技術」が開講し、著者の執筆による「3.食品の化学的保存技術概論」は9号に掲載予定である。また本誌35巻9号(2007)に講座「青果物／カット青果物の衛生管理法と微生物制御技術 12.バイオプリザティブとしての乳酸菌の利用」を執筆されており、いずれも関係者には参考になること請け合いである。
(学会事務局)