

瀬良英介の一般業界向け

飼料・畜産トピックス（221）

2009年12月

（221）ブロイラー肉部位のコリフォルムと大腸菌検査方法

ブロイラーの屠体サンプリングや部位によっては大腸菌（E. coli）やコリフォルムの実測値（回収値）が変わってくるという興味深い研究ノートが最新の報告として発表されました。ジョージア州アテネの米国農務省農業研究センターのスミス博士（D. P. Smith）が報告したものです。日本でもブロイラー肉の解体処理流通分野では興味のある事柄ですので極簡単に結果などを記します。

試験としては二種類行っています。一つはサンプリング方法によって細菌の測定値が変わるかどうか、また、ブロイラーの部位（胸肉や腿部）によって変わるかどうかを見ています。二番目の試験では屠体の前側（胸肉側）と後側で細菌の測定値に違いがあるかどうかを見ています。屠体はコマーシャル鶏肉処理場から最終的な水洗処理をかける直前のものを持っています。

試験（1）では胸肉と脚部の洗浄とグライディングで比較したときコリフォルムと大腸菌が胸肉と脚部の洗浄では有意に高かった（ $P < 0.05$ ）のです。脚部と胸肉のグライディングでは脚部のほうが細菌数が高かったのですが、洗浄サンプルでは脚部の細菌数の違いはありませんでした。試験（2）では前側（胸肉）よりも後ろ側（背側）の肉のほうがコリフォルムと大腸菌の回収測定値が高かった（ $P < 0.05$ ）のです。ブロイラーの屠体の細菌数はサンプリング方法と屠体の部位によっても影響を受けます。

この報告はスミス博士による表2点を含めた4ページの短い研究ノートですが、詳細に関心のある方は最新の米国家禽学会誌（2010 Poultry Science 89:169-172）を参照なさることをお勧めします。

余談ですが、国立農業研究センターのスミス博士の研究でも伺えますが、近年、ブロイラーの肉から回収できる細菌数などについての研究者が増えています。これは牛肉のひき肉やハンバーグ、また、一部のファースト・フード店などで起きた細菌汚染問題が引き金になっているのでしょう。日本ではグルメの一つとして料理屋で鳥さしを食べる人がかなり居ますが、これは調理人がまな板や包丁の手入れに精通しているから問題が起きないのです。ただ将来は調理人がいくら確りしていても今までとは異なる種類の細菌に汚染され下痢や嘔吐をする食通が出て不思議ではなくなるかもしれません。飼料としては益々大豆ミールやとうもろこしなど植物性由来の原料を使うことで汚染回避をする方向に進むでしょう（瀬良、2010）。