

カマンベールチーズ製造時に殺菌乳又は加塩槽水を リステリア菌で人為的に汚染させた場合の 中間製品及び製品中における本菌の消長

松崎静枝・片山 淳・岡田雅裕・遠藤隆二
田中一成・関屋建三・柴田寛二

食品衛生学雑誌, 第32巻6号, 498~503 (1991)

カマンベールチーズ製造時に殺菌乳と加塩用18%食塩水をそれぞれ 1.6×10^4 /ml, 1.5×10^6 /mlのリステリア菌(L菌)で人為的に汚染させた場合, 中間製品中のL菌数はいずれも熟成期間の中期にいったん減少した後比較的急速に増加し末期には

汚染直後とほぼ同程度に達した. 5°Cに保存した製品中ではL菌はゆるやかに増加し, 製造50日目で殺菌乳汚染の場合は 1.7×10^5 /g, 加塩用食塩水汚染の場合は 1.5×10^8 /gとなった. L菌は18%食塩水中で21日以上生残した.