

5. 畜産物利用

データ閲覧・コメント入力可能期間：2021年3月28日0時～4月3日24時（予定）

[P5-19]カタラーゼ試験による肉製品の加熱履歴の確認（第2報）

○藤澤 希¹、原 勇一²、藤田 颯人²、遠藤 明仁¹、西口 明子¹、川井 泰²、増田 哲也² (1.農林水産省動物検疫所、2.日大生資科)

【目的】悪性の家畜伝染病の発生地域から肉製品を輸入する場合は、70℃以上で1分以上等の加熱処理の実施が定められている。第126回大会でカタラーゼ（CAT）試験の導入を検討し、約65~70℃で1分の加熱で失活すると発表した。今回は追加の検証として、加熱温度と時間の変更、長期保存肉及び加工品でのCATの残存状況を確認し、更に、現場で実施可能なより実用的な方法を検討した。

【方法】(1)低温長時間加熱：牛、豚、鶏肉をCATの失活温度より5~10℃低温で1~10分間加熱し、CAT試験を実施した。(2)長期保存：-30℃及び-80℃で1年以上保存した肉のCAT試験を実施した。(3)①様々な食肉加工品でCAT試験を実施し、②①の陽性検体を70℃で1分加熱した場合にCATが失活するかを検証した。(4)実用的な方法の検討：前処理方法の検討として、従来のホモジナイズ検体と細切した肉検体とを比較した。

【結果】(1)失活温度以下でも加熱時間が長くなるとCATは失活した。(2)長期保存でもCATは存在した。(3)①ドライソーセージや塩蔵肉等、未加熱と目視される検体は全てCAT陽性となり、②陽性検体を加熱した場合99%が陰性となった。(4)2種の前処理方法の比較では、約90%で同一の結果が得られ、残り9.8%は細切のみ陽性となった。

以上の結果より、輸入畜産物の加熱確認検査としての利用が期待される。