

タイトル 製造現場、検査現場および環境に優しい食品微生物学				
分野	キーワード	①食品微生物制御	②廃棄ロス	
アグリ・パイオ				
研究者氏名：佐藤 順 (所属：食環境科学部食環境科学科)		[お問い合わせ先] TEL:0276-82-9154 メールアドレス：j-sato@toyo.jp		

【概要】

加工食品や原材料中で考慮すべき衛生微生物を対象に、その発育挙動、制御方法(加熱殺菌、薬剤殺菌等)、簡便・迅速な菌数計測方法および食品微生物検査の国際標準化につき研究を行っている。

【研究内容】

食品微生物学研究室は2011年に発足した。当研究室の特徴は、食品の製造現場に密着した実務的な研究を目指していることであり、研究の大きな柱として以下の3つを掲げた。

- (1) 廃棄ロス(食品廃棄物)の低減化に関する研究＝[環境問題]
- (2) 食品微生物検査の簡便化・迅速化および国際標準化に関する研究＝[検査現場]
- (3) 食品工場での適正な殺菌方法に関する研究＝[製造現場]

生鮮食品、弁当・惣菜類の保存性を向上しうる製造方式(包装システム)を新規開発することで、廃棄ロス低減が可能となる。この研究を食品微生物学およびハードル理論に立脚し実施する(1)。食品微生物検査の迅速化について、まずマイクロ培養法について研究を行っている。国際標準化については、従来の公定法と、近い将来わが国への導入が予想されるISO法とを比較検討し問題点の抽出を行い、対応策を検討し食品業界に提言する(2)。更に、食品工場での制御が難しい *Paenibacillus* 属や *Microbacterium* 属細菌などの適正な殺菌方法について研究する(3)。

図. チルド惣菜が最も発展している英国スーパーの店頭の様子


【実用化・活用が見込まれる分野・対象業種等】

食品、飲料製造分野等(製造現場および検査現場)

【関連特許】(特許名称・出願番号等)