

## 生ウニの除菌方法の検討（中間報告）

## 【ねらい】

生ウニは鮮度低下が早いので漁業者、漁協、加工業者が生ウニのむき身の加工・出荷するに当たっては、衛生管理に充分注意を払う必要があります。今回は、衛生管理状況の判断指標とされている大腸菌群数と生ウニの日持ちに影響を与える低温細菌数について、菌数を減少させる方法を検討し、参考となる知見が得られましたので紹介します。

## 【成果の特徴】

水温4℃の3%塩水200mlに酢酸を濃度0.01%、0.05%、0.1%になるように加え、更にウニ生殖巣20gを投入し、15分、30分、60分浸漬しました。浸漬中も4℃の恒温器に保管し細菌検査を行ったところ、下表のとおり、大腸菌群数は、酢酸濃度0.01%の溶液に30分間浸漬すると、ほぼ100%減少し、また、低温細菌も、酢酸濃度0.05%、0.1%の溶液に60分間浸漬すると、80%以上減少しました。

以上のことから、現状のウニむき身の加工や集荷の作業行程の中にウニ生殖巣を酢酸溶液に浸す行程を導入することで、衛生管理や商品の日持ちの向上が期待できるものと考えています。

なお、生殖腺に酸味感は全く感じられませんでした。

## 【成果の活用面】

生ウニに限らず、塩ウニの加工にも活用できると思われますので、今後は特に低温細菌の減少が日持ち向上に効果があるかを確認する予定です。

酢酸濃度		最初	浸漬 15 分	浸漬 30 分	浸漬 60 分
0.01%	大腸菌群数 (cfu/g) (減少率 %)	$5.0 \times 10^2$	20 (99.6)	0 (100)	10 (99.8)
	低温細菌数 (cfu/g) (減少率 %)	$4.9 \times 10^3$	$4.5 \times 10^3$ (22.3)	$1.1 \times 10^3$ (77.6)	$4.4 \times 10^3$ (10.2)
0.05%	大腸菌群数 (cfu/g) (減少率 %)	$5.0 \times 10^2$	30 (99.4)	0 (100)	0 (100)
	低温細菌数 (cfu/g) (減少率 %)	$4.9 \times 10^3$	$2.1 \times 10^3$ (57.1)	$5.0 \times 10^2$ (89.8)	$7.0 \times 10^2$ (85.7)
0.1%	低温細菌数 (cfu/g) (減少率 %)	$4.0 \times 10^2$	$3.2 \times 10^2$ (20.0)	$1.6 \times 10^2$ (60.0)	70 (82.5)

担当者 利用加工部 田老孝則 齋藤弘毅 TEL0193-26-7916 FAX0193-26-7920  
 連絡先 〒026-0001 岩手県釜石市大字平田第3地割75番3号  
<http://www.pref.iwate.jp/~hp5507/>