

B O 書 O 評 O K



『食品の腐敗と微生物』

編著者

東京家政大学 生活科学研究所 所長 藤井建夫

最近、ユッケを原因とする腸管出血性大腸菌や生レバーからのカンピロバクターなど、食中毒に関する報道が連日のようにマスコミをにぎあわせている。我が国では食中毒が多発し毎年死者もでており、人の健康と密接に関係していることから、食中毒に対する世間の関心も高く、それゆえ食品衛生学においても食中毒の重要度は高く、食中毒に関する成書は数多く出版されている。しかしながら、その一方で食品衛生学においては微生物が関係する食品の腐敗の問題も、食品の製造や保蔵の面から、特に食品製造・加工業では食中毒と並ぶ重要な問題であるにも関わらず、残念ながら食中毒に比べると世間の関心も低く、この分野について成書の形でまとめられたものは最近ではほとんどみられなかった。このような状況に鑑み、日本食品衛生学会会長や日本食品微生物学会理事長などを歴任され、我が国の食品微生物学の重鎮であられる藤井建夫東京家政大学教授が、食品衛生学のオーソリティとともに微生物による食品の腐敗に焦点を当ててまとめられたのが本書である。

本書は、第1章“食品と微生物”、第2章“食品における微生物の挙動”、第3章“食品の保蔵”および第4章“食品の微生物学的品質・衛生管理”の4章から構成されている。本書の中心は、第2章の“食品における微生物の挙動”で、本章では各種食品における腐敗微生物の種類、菌数、動態などについて食品ごとに詳細かつ丁寧に記述されている。また本章では腐敗微生物のみならずそれぞれ食品の製造法、特徴、微生物制御法、規格基準などにも言及されており、読んでいて理解しやすい。本書は腐敗微生物に焦点を当てており、食品微生物の専門書ではないとのことだが、食品微生物学を勉強する上でも非常に有用である。また、食品として生食用食肉、カット野菜、液卵など、近年の食生活の変化に呼応して一般に普及してきた食品についても取り上げられており、最近の知見に基づいてまとめられている。第3章では食品の各種保蔵法について、第4章では食品の衛生管理に関連して、HACCPならびに国際規格ISO22000についてまとめられており、食品の腐敗のみならず食品の衛生管理についても理解できるような至れり尽くせりの構成となっている。

食中毒菌がどのような食品から分離されるかだけでなく、汚染源とされる食品中での他の微生物の構成や動態、特に腐敗微生物の挙動は食中毒菌の食品中での生態を考える上でも重要な情報であるが、これらのような知見が体系だてられて整理された成書はこれまでみられず、食中毒菌の研究に携わっている身には本書はまさに待ちわびていた一冊である。本書は食品製造・加工業の従事者のみならず、広く食品微生物の研究者にとっても有用な書であり、手に置いておきたいおすすめの一冊である。

東京農工大学大学院

林谷 秀樹

発行：幸書房 TEL 03-3512-0165 / FAX 03-3512-0166

定価：3,675円（本体3500円＋税）