

本日の研修課題

◆食品と食中毒細菌

◆食品の変質とは？

◇腐敗・変敗・酸敗・変色・異臭

◆食品の微生物制御方法とは？

◇水分活性 (Aw)

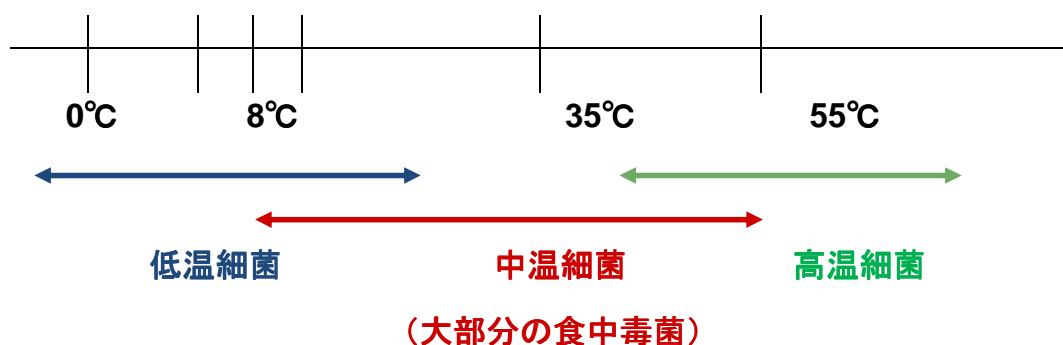
◇温度管理

◇水素イオン濃度 (pH)

◇その他



温度と微生物の増殖



8°C以下にすれば大部分の食中毒菌，腐敗細菌の増殖は抑えられる。

ただし，水産物等のように低温細菌が多い食品は8°C以下でも腐敗することがある。

また，時間がかかれば7°C以下でも腐敗は進行する。

