



昨年、節電対策として当研究所では、使用頻度が低い部屋や廊下の蛍光灯を間引き、さらにエアコン使用はさぶんと我慢して、窓を開けるなどして積極的に節電活動をしてまいりました。

震災当初に横浜市でも計画停電が行われましたが、幸いにも研究所の所在地は工業団地だったため、影響は軽微でした。しかし、自宅周辺は計画停電の区域だったので、肌寒い朝に停電と、停電による不便さや生活への影響は甚大でした。そうしたことがあり、今年真夏の停電への不安や節電の重要性を身にしみて感じています。職場でも、家庭でも停電回避のため、限界節電と思われた節電活動をさらに推進しなくてはと考えておりますが、職場では、研究業務に関わる機器の終夜運転、家庭では、人や動物の健康に関わるエアコンなどの必要な電源は確保して使用しなければなりません。夏の主要な電力需要は、エアコンの使用であると思いがちですが、暑さを我慢すると、免疫力が低下して体調不良を起こしやすく、ウイルスによる胃腸炎や慢性化した気管支炎など様々な疾病を発症し、多発する傾向があります。

また、見落としがちですが、エアコンの他に電源を必要とするものがあります。それは、冷蔵庫などの冷蔵設備です。というのは、食品の安全性を微生物的観点から見ると、食品を低温に維持することは、危害となる微生物の増殖を抑え、食品の腐敗を防止し、保存性を向上させる最も効果的な方法であり、気温が上昇する夏場では極めて重要となります。特に家庭では、生鮮食品を購入した場合、直ちに保冷剤を入れた保冷バックに入れ、常温に置く時間をなくして、10℃以下の冷蔵庫に収納するか、直ちに調理し喫食することが大切です。微生物の種

類によりますが、食中毒菌の多くは腐敗しても異臭を発生させなかったり、増殖しても食品の見た目が普通だったりします。また、加熱するから大丈夫とか、冷蔵庫に入れたからとか過信せずに、保存状態や温度に気を配る必要があります。節電するために、エアコンの設定をあげる努力をしても、冷蔵機器の温度を上げることはお勧めできません。 (食品微生物学研究室 山口敏季)

〈2012年5月の主な業務〉

試験・研究・調査

1. トランス脂肪酸に関する研究
2. 果実・野菜類の品質成分に関する調査
3. 凍結乾燥芽胞の耐熱性測定
4. レトルトの熱分布測定

依頼試験

新規受付30件、前月より繰り越し11件、合計41件。うち完了36件、来月へ繰り越し5件。

主要項目：貯蔵試験、分析（揮発性成分、脂肪酸組成）、同定（沈殿物、菌株、カビ）、官能評価、測定（生菌数、水分活性、かたさ、熱伝達）、変敗原因究明、容器密封性評価、研修。

FDA登録支援事業

新規受付3件、前月より繰り越し3件、合計6件。うち完了2件、来月へ繰り越し4件。

主要項目：殺菌条件申告、英文証明書作成。

その他

1. 日本食品衛生学会学術総会
2. 米国FDA工場査察説明会
3. ifa JAPANセミナー講師
4. インターネットサービスおよび図書管理
5. 会員サービス（会員企業講習会講師、技術相談、見学対応、電話・電子メール回答）他