

## 食品の保存性に影響する要因

- 食品中の微生物増殖に影響する要因として、下記のようなものが考えられます。

**温度**… 製造時は食品内部まで十分に加熱することが重要です。但し、耐熱性菌が存在することに注意が必要です。

貯蔵時は、一般に冷蔵などの低温下では微生物の増殖を抑えられますが、死滅するわけではありません。また、低温を好む微生物も存在します。

**pH**… 多くの食品微生物の増殖下限は pH4.0~5.0 ですが、乳酸菌は pH3.3~4.0、カビ・酵母では pH1.6~3.2 とされています。

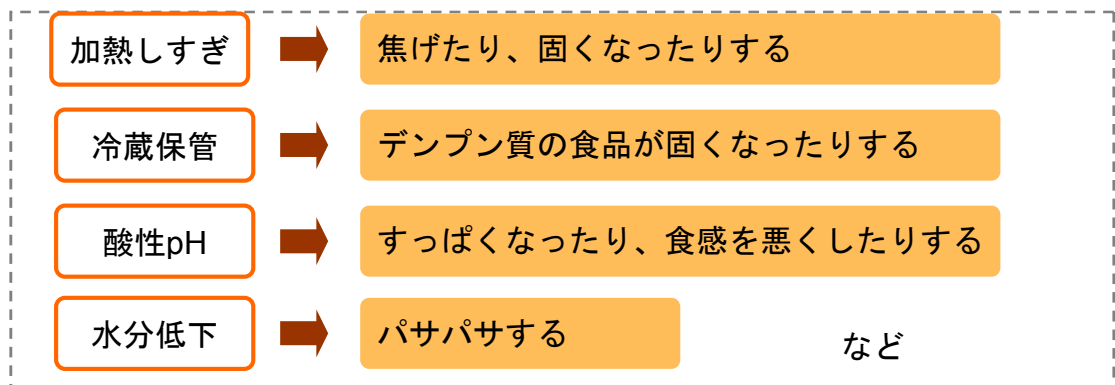
**水分活性**… 微生物の増殖には水分が必要です。詳しくは、「塩分や糖分が食品保存に果たす役割」をご参照下さい。

**保存料**

**紫外線**

**圧力** など

- これらはいずれも有効な手段ですが、単独で微生物をコントロールしようとすると、例えば高濃度の食塩を利用しなければならなかったり、食感や香りを損ねるほどの高温で加熱しなくてはならなかったりと弊害が出てくる場合もあります。



- そこで、一般的にはこれらを組み合わせるより温和な条件で微生物を抑えようとします。ハードル理論と呼ばれる考え方では、いくつかの保存要因（ハードル）を組み合わせることによって、総合的に保存効果の向上を狙います。



- 保存料の使用も工場の衛生化もそれぞれがハードルの一つですが、単独の対策よりも両者を組み合わせの方がより安全な食品を提供できるのです。