

寄生虫の加熱安定性に関する検討  
(豚肉、食肉等を試料として)

寄生虫	試料	条件	結果	文献等
有鉤条虫 <i>Taenia solium</i> ( <i>T. solium</i> )	牛肉	56°C	不活化	Gamble、1997 #83
有鉤条虫( <i>T. solium</i> ) アジア条虫 ( <i>T. asiatica</i> )	食肉	56°C (肉全体を通じた温 度として)	不活化	Taenia Infections 2005 参照 10
旋毛虫 <i>Trichinella</i> <i>spilalis</i> ( <i>T. spilalis</i> )	豚肉	60°C1分 (内部温度として)	不活化	ICT 2007 参照 11
		62.2°C瞬時	不活化	
	豚肉	62.2°C瞬時	不活化	EFSA 2004
		60°C1分	不活化	参照 12
		49°C21時間等 (中心温度として)	不活化	
	豚肉	60°C1分以内	不活化	Gamble 1997#83
		55°C6分	不活化	Kotula et al. 1983#89
		52°C47分 (肉全体を通じた温 度として)		
トキソプラズマ <i>Trichinella gondii</i> ( <i>T. gondii</i> )	豚肉	56°C10分	感染性消失	Jacobs 1960 参照 13
	豚肉	55°C5分	感染性消失	金井 1962 参照 14
	食肉	61°C6秒	不活化	National Pork Board (USA)
		55°C44秒	不活化	
		49°C336秒 (肉全体を通じた温 度として)	不活化	参照 15