

便利商店的保溫食品

熱咖啡 安全嗎？

嗜好飲料罐頭的保溫販賣，在本省日漸普遍。但保溫的期間各商店長短不一，為讓消費者能喝到安全的咖啡熱飲，衛生當局宜加以管理，製造廠商也有進一步提高加工技術的必要。

在19世紀初，食物保存多以鹽醃及乾燥居多。拿破崙為補給遠征軍的糧食問題傷透腦筋，而懸賞能提供食品長期保存的方法。1810年阿伯特（Appert）提出罐頭的加工原理，而得到1萬2千法郎的獎金，這比巴斯德（Louis Pasteur）發現食物的腐敗與微生物有關的理論，要早

上半世紀。此種加工法——食品保存法延用至今，已有170年的歷史。

高溫細菌引起變敗

罐頭食品由於具有很長的歷史，有關罐頭食品的品質保持研究很多。因此引起罐頭食品腐敗原因，現在已很清楚：

罐頭的腐敗，幾乎與三種高溫菌有關，分別引起內容物酸敗的扁平酸敗、變黑而有硫化氫臭的硫化變敗，以及產生酸臭味的好熱性嫌氣性變敗。

這三種高溫菌均能形成孢子，而且耐熱性很強，以通常殺菌方法殺菌，還是可以殘存，不過一般的銷售過程，由於不會增殖，故罐頭以商業殺菌（通常的貯藏銷售不存在有能繁殖的微生物），均能保持品質。

然而在日本，1974年嗜好飲料罐頭如咖啡飲料、八寶粥、綠

