
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.302 2021/12/23

1 「牛肉の低温調理」、「豚肉の低温調理」、「鶏肉の低温調理」動画公開について

食品安全委員会は、標記動画をYouTubeチャンネルで公開している。

低温調理の機器が色々と販売され、家庭でも手軽に低温調理が楽しめるようになりました。食品安全委員会の香西みどり委員が、安全に牛肉、豚肉、鶏肉の低温調理を行うために注意したいポイントを解説します。

牛肉の低温調理 <https://www.youtube.com/watch?v=PUjvDmEeWjA>

豚肉の低温調理 https://www.youtube.com/watch?v=kRQ0SZNQ_20

鶏肉の低温調理 <https://www.youtube.com/watch?v=ECe1JwFU2Vg>

食品安全委員会では令和2年度に「加熱調理の科学的情報の解析及び画像の開発」をテーマに調査事業を行いました。

より詳しく知りたい方は以下のリンクよりご覧ください。

調査情報詳細：加熱調理の科学的情報の解析及び画像の開発

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/survey/show/cho20210040001>