

マイクロバブル微酸性次亜塩素酸Na水によるカットキャベツの殺菌効果試験

実施日: 2012/8/29

使用機器: スライサー<吉泉>

マイクロバブル発生装置<ナノプログレス750G>

注意: MB(マイクロバブル)

NB(ナノバブル)

実験方法 使用野菜:キャベツ

No.	1	2	3
方法	従来法	スライサーMB殺菌	スライサーMB殺菌 & NB浸透
トミング	1/4カット、芯とり		
サンプリング	サンプリング①		
1次殺菌	200ppm次亜塩素酸Na殺菌プロア槽→チラー水プロア槽		
サンプリング	サンプリング②		
千切りカット	スライサーで千切り	スライサーで千切りしながらMB 微酸性次亜塩素酸Na水をかける	
2次殺菌	4槽プロア洗浄機使用、次 亜塩素酸Na槽5分、チラー 水槽5分		4槽プロア洗浄機使用、NB 窒素水に5分浸漬
すすぎ		4槽プロア洗浄機チラー水 槽に一瞬ざるかごとと浸透	
脱水	脱水		
サンプリング	サンプリング③	サンプリング④	サンプリング⑤
殺菌検査	細菌検査 一般生菌数・大腸菌		
保存	プラスチックカップに移し、5℃暗所保存		
細菌検査	保存3日後に細菌調査 一般生菌数・大腸菌		

細菌検査結果

D+0	一般生菌数	大腸菌群数	
①	2.6×10^5	40	
②	5.8×10^4	<10	
③	7.1×10^4	30	従来の4連槽洗浄槽で殺菌
④	2.5×10^4	<10	スライサー+MBのみで殺菌
⑤	2.2×10^4	<10	スライサー+NB槽で殺菌

D+3	一般生菌数	大腸菌群数	
③	4.0×10^6	20	従来の4連槽洗浄槽で殺菌
④	7.8×10^5	30	スライサー+MBのみで殺菌
⑤	3.8×10^5	<10	スライサー+NB槽で殺菌

【結論】

従来の4連槽洗浄槽よりもスライサー掛け流し殺菌の方が殺菌効果があった。