

微酸性電解水(HOCL水)の殺菌効果試験

(実施者：微酸研 研究室)

「生もずく」を殺菌する

＊ 微酸性電解水 27.6ppm pH6.08



TEST Result

「冷凍もずく」の殺菌工程	BC CFU/g	EC
a. 冷凍もずく Control	8.5×10^5	不検出
b. 冷凍もずくを水道水で戻す 2 分間	5.7×10^4	不検出
c. HOCL水に 30 秒間浸漬	1×10^3	不検出
d. HOCL水に 30 秒浸漬 x2	8×10^2	不検出
e. HOCL水に 5 分浸漬	1×10^2	不検出
f. HOCL水に 5 分浸漬 x2	3×10^2	不検出
g. 冷凍もずくを HOCL水で戻す 2 分間	8.8×10^3	不検出
h. HOCL水に 30 秒間浸漬	4.9×10^3	不検出
i. HOCL水に 30 秒浸漬 x2	1.5×10^3	不検出
j. HOCL水に 5 分浸漬	2.0×10^2	不検出
k. HOCL水に 5 分浸漬 x2	300 以下	不検出

＊ 微酸性電解水で 2 分間洗浄し、微酸性電解水でオーバーフローしながら 5 分間浸漬すると、

- ✓ EC 不検出
- ✓ BC 300 以下
- ✓ 味覚に影響なし