

# 「レタス」を殺菌洗浄する

TEST Result (浸漬時間の差) CFU/g

| 20.4ppm pH6.18 | BC                | EC 群              | ppm  | pH   |
|----------------|-------------------|-------------------|------|------|
| Control        | $8.2 \times 10^5$ | $2.8 \times 10^5$ | 20.4 | 6.18 |
| 1 分            | $9.1 \times 10^3$ | $3.3 \times 10^3$ | 14.7 | 6.08 |
| 10 分           | $4.0 \times 10^3$ | $8.6 \times 10^2$ | 13.4 | 6.05 |

TEST Result (温度差による殺菌効果) CFU/g

| 30ppm pH6.14     | BC                | EC 群              |
|------------------|-------------------|-------------------|
| Control          | $3.7 \times 10^5$ | $1.1 \times 10^4$ |
| 微酸性電解水 19.7℃ 2 分 | $3.8 \times 10^3$ | $1.8 \times 10^3$ |
| 微酸性電解水 3.1℃ 2 分  | $3.6 \times 10^3$ | $2.7 \times 10^3$ |

TEST Result (5 分間浸漬と中和水との比較)

|          |                     |      |
|----------|---------------------|------|
| 微酸性電解水   | 29ppm   pH6.48      |      |
| 次亜塩素酸ソーダ | 100ppm pH6 に調整（中和水） |      |
| 浸漬前      |                     |      |
| 浸漬水      | 残留塩素濃度   ppm        | pH   |
| 微酸性電解水   | 28.4                | 6.48 |
| 次亜塩素酸ソーダ | 100                 | 6.1  |
| 浸漬後      |                     |      |
| 微酸性電解水   | 25.3                | 6.4  |
| 次亜塩素酸ソーダ | 69                  | 6.01 |



次亜ソー殺菌は葉のへタリ、葉臭い匂い、新鮮さが減少するなど変化が見られた。