

## マイクロバブルによる、カット野菜の洗浄殺菌試験

実施日：2005年8月15日、19日

実施機関：食品某F社 研究室

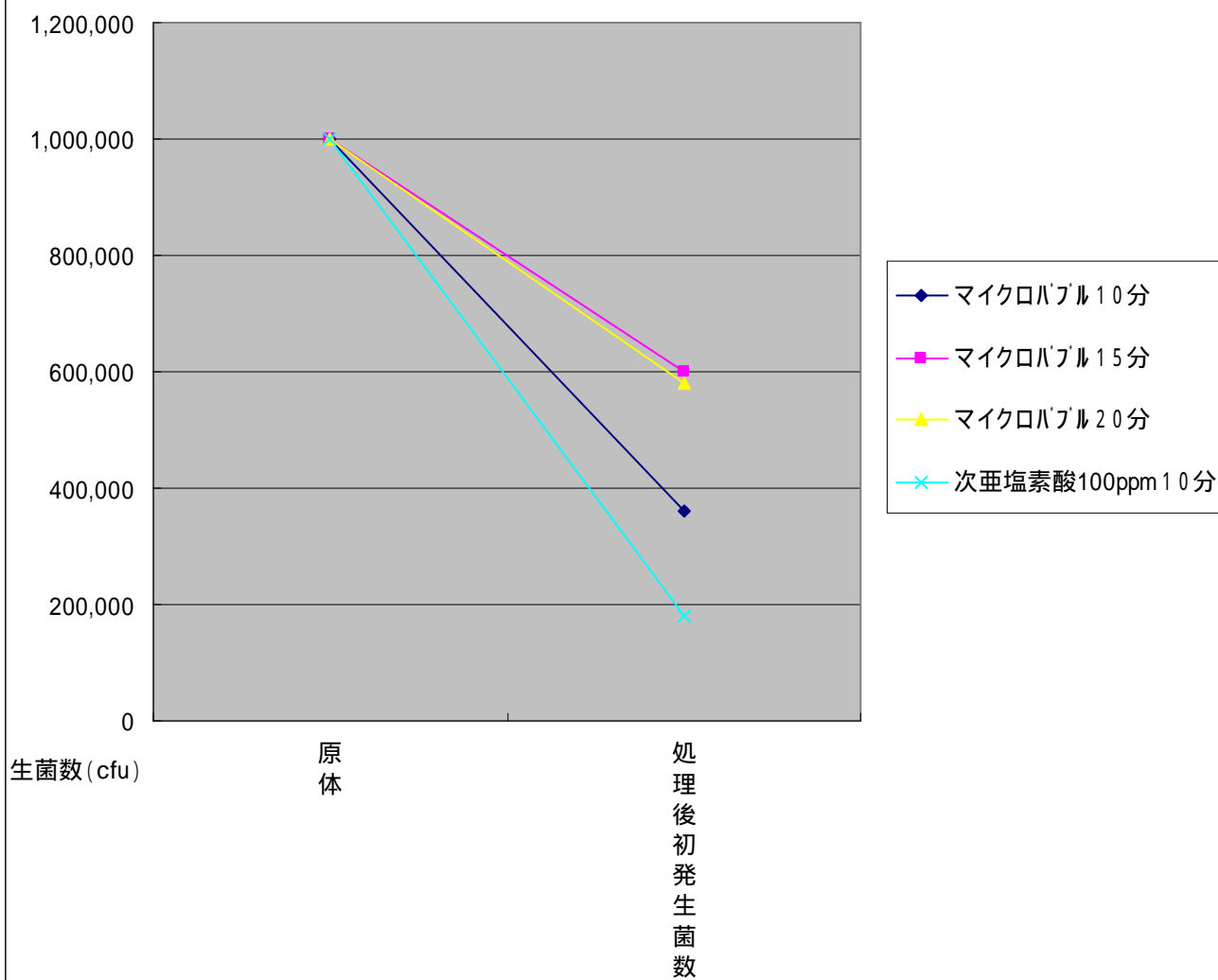
試験方法：アスプ製マイクロバブル発生装置（毎分10リットル、6リットルシンク一体型）を使用し、マイクロバブルおよび次亜塩素酸ソーダ 100ppm により各処理したものを検査した。

たまねぎ

(CFU)

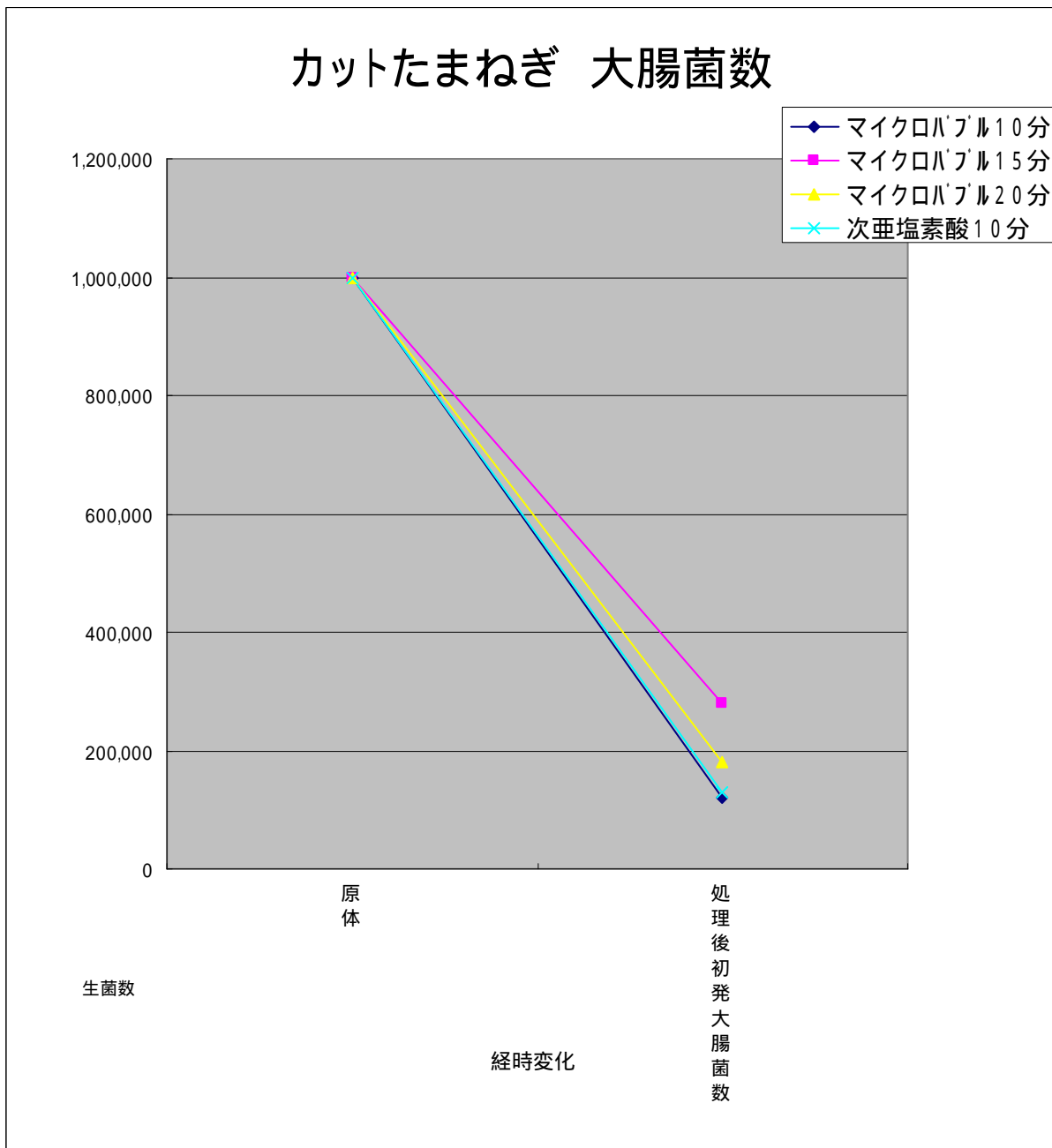
	原体	処理後初発生菌数
マイクロバブル10分	1,000,000	360,000
マイクロバブル15分	1,000,000	600,000
マイクロバブル20分	1,000,000	580,000
次亜塩素酸 100ppm 10分	1,000,000	180,000

### カットたまねぎ 生菌数



(CFU)

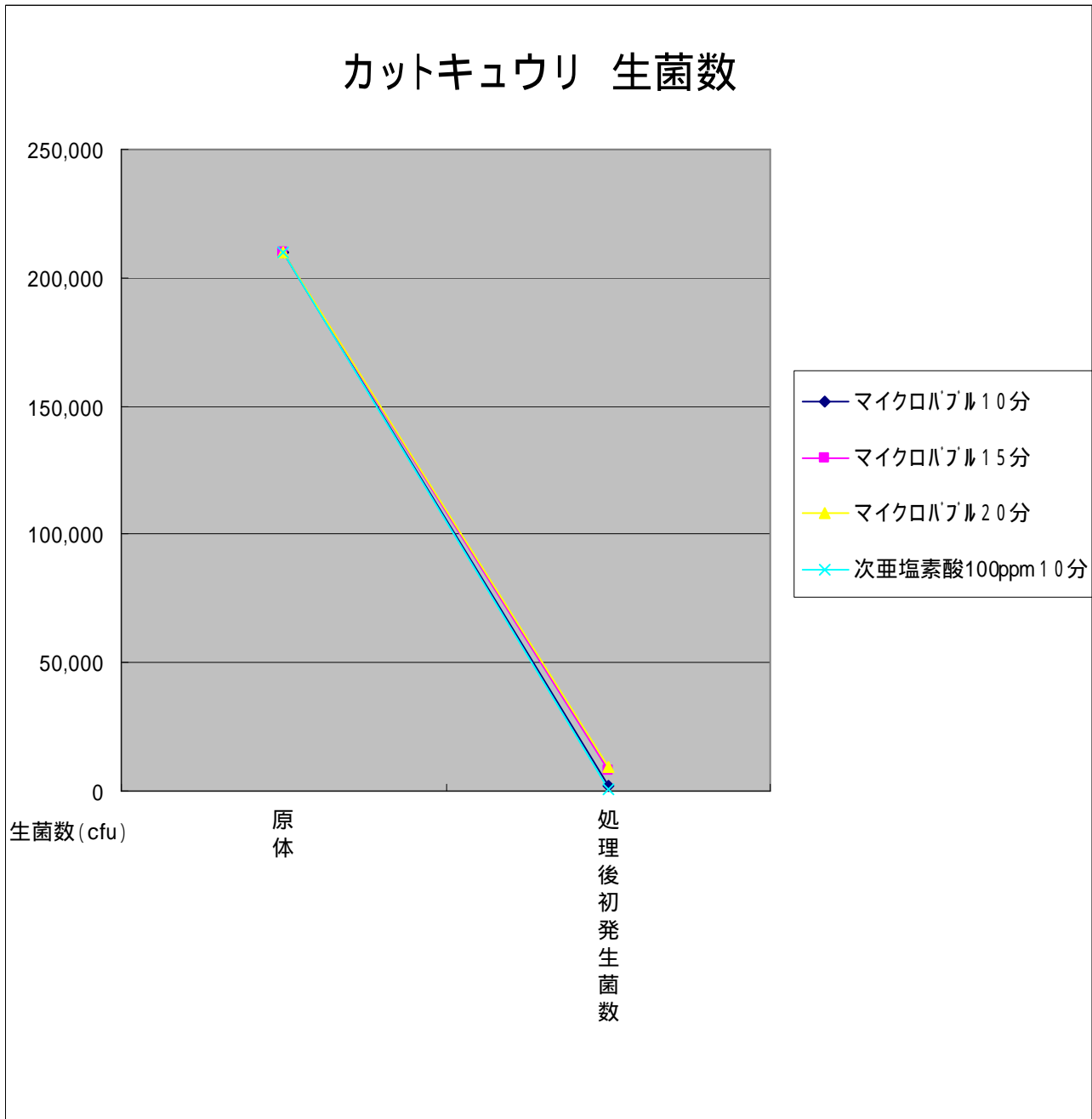
	原体	処理後初発大腸菌数
マイクロバブル10分	1,000,000	120,000
マイクロバブル15分	1,000,000	280,000
マイクロバブル20分	1,000,000	180,000
次亜塩素酸 100ppm 10分	1,000,000	130,000



キュウリ

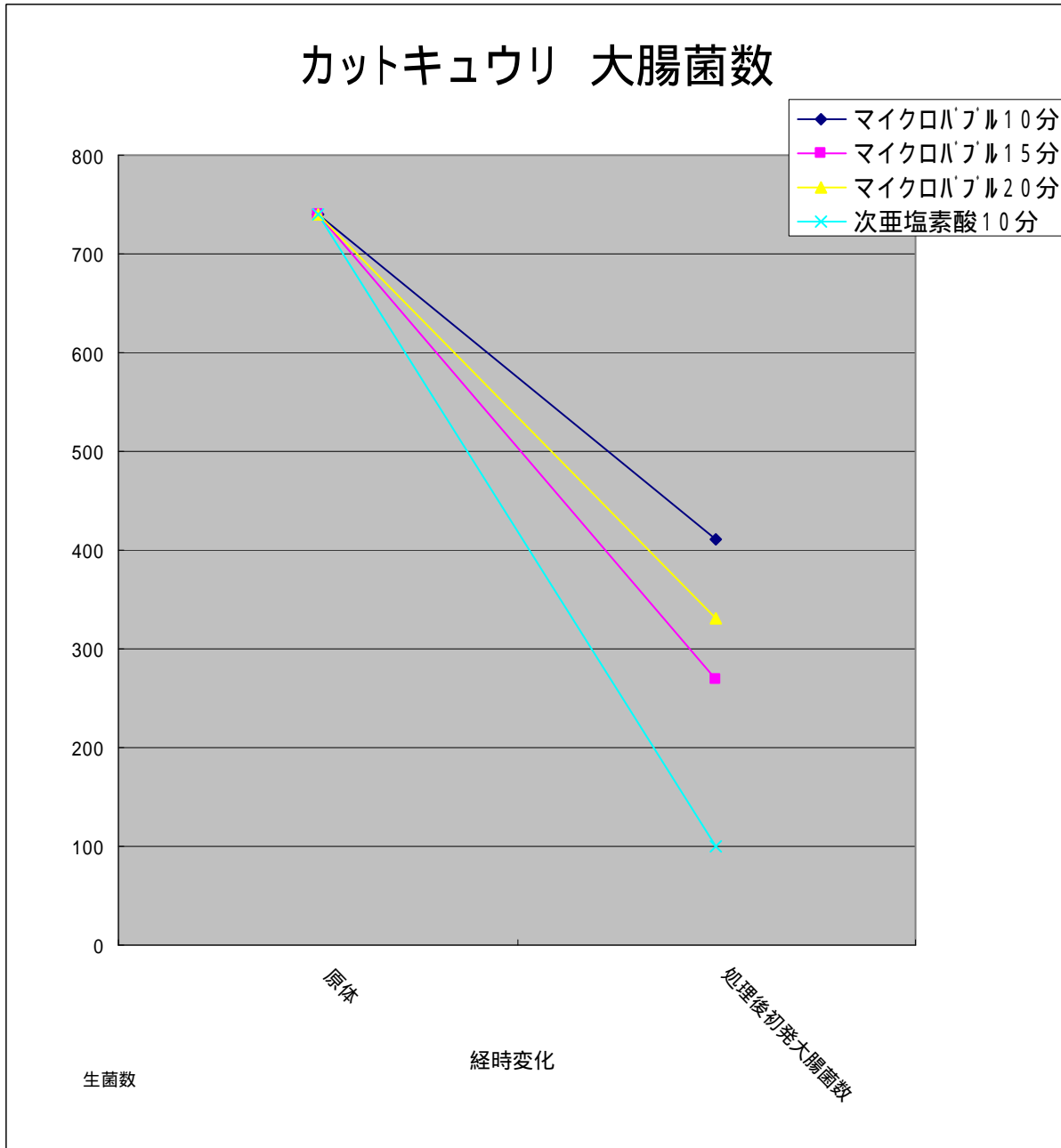
(CFU)

	原体	処理後初発菌数
マイクロバブル10分	210,000	1,700
マイクロバブル15分	210,000	7,900
マイクロバブル20分	210,000	9,600
次亜塩素酸 100ppm 10分	210,000	900



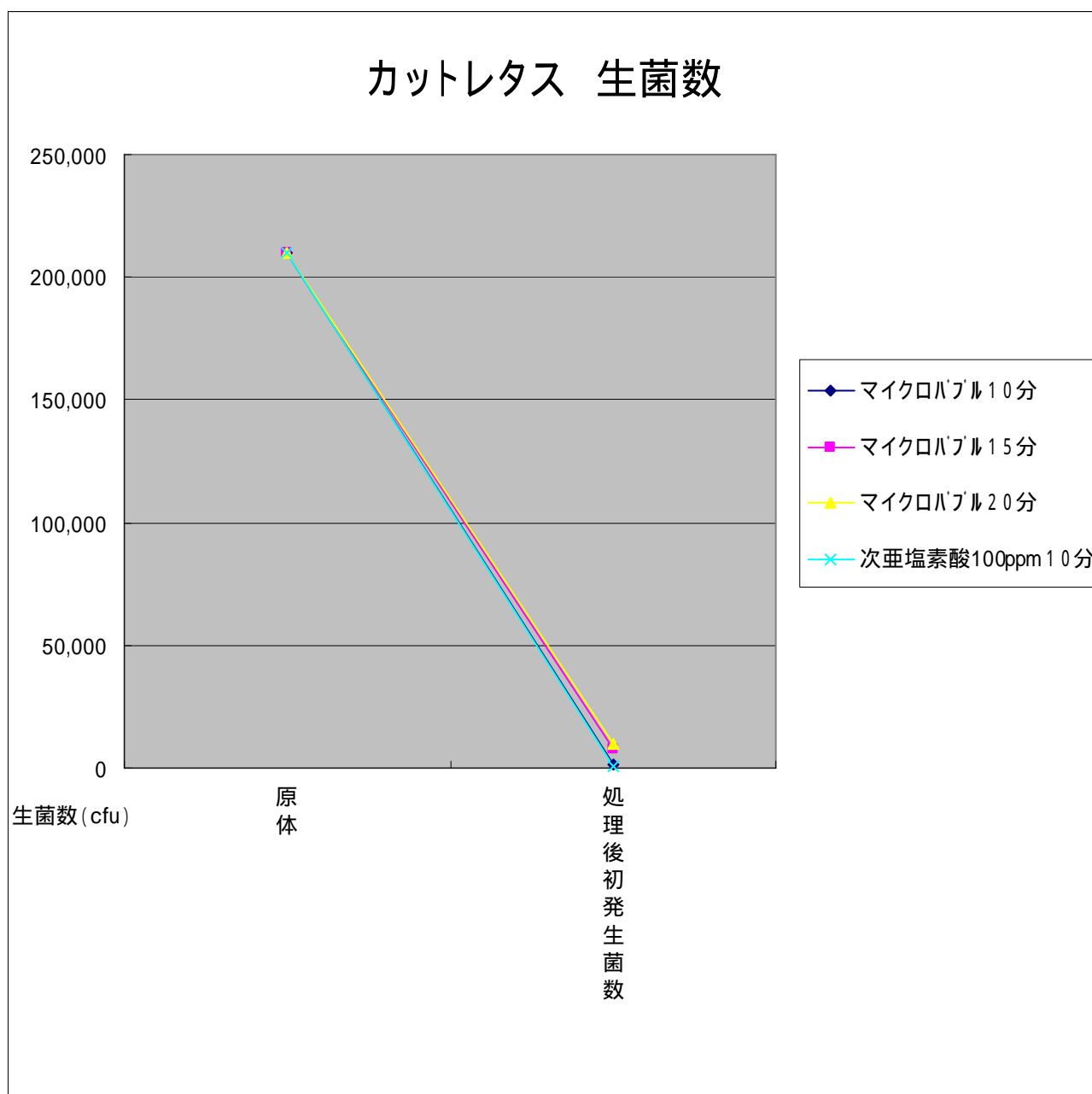
(CFU)

	原体	処理後初発大腸菌数
マイクロバブル10分	190,000	1,100
マイクロバブル15分	190,000	3,600
マイクロバブル20分	190,000	400
次亜塩素酸 100ppm 10分	190,000	410



## レタス

	原体	処理後初発生菌数
マイクロバブル10分	210,000	1,700
マイクロバブル15分	210,000	7,900
マイクロバブル20分	210,000	9,600
次亜塩素酸 100ppm 10分	210,000	900



	原体	処理後初発大腸菌数
マイクロバブル10分	190,000	1,100
マイクロバブル15分	190,000	3,600
マイクロバブル20分	190,000	400
次亜塩素酸 100ppm 10分	190,000	410

