



## 洗浄や殺菌方法を検討できます。

～酸性電解水～

### 特徴

- ・食塩水を電気分解して生成。
- ・希釈などの作業が不要なので、手軽に利用できる。
- ・酸性電解水中の次亜塩素酸（ $\text{HClO}$ ）は殺菌力が高い



### 試験事例

試験内容：各種殺菌方法の効果比較

試験方法：試験用に細菌を塗布した水なすを、各種殺菌方法で処理し、殺菌効果を比較した。

試験期間：3カ月

### 試験結果

強酸性及び弱酸性電解水を用いて水なす果実を洗浄することで、果実表面の菌数が減少し、次亜塩素酸ナトリウムと同等の効果が確認された。

※ 右図、横軸は対数表示

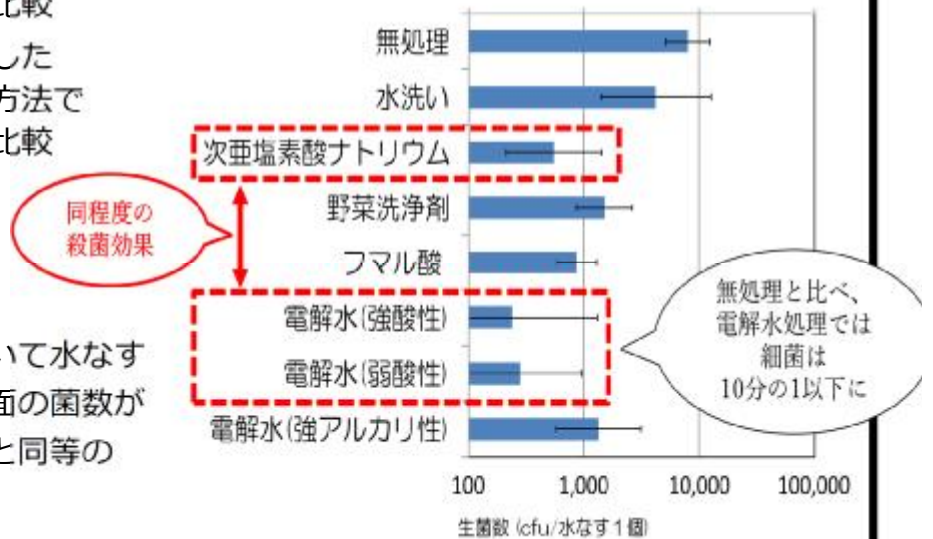


図 各種殺菌方法の水なす果実での効果比較

詳細については、食と農の研究部 食品技術グループ までお問い合わせください。  
電話 072-979-7063

食品に関する技術支援制度、研究所保有機器についてはこちら↓

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/index.html>

### 募集情報

□2019年「大阪産(もん)名品」認証申請を受付中!

大阪府では、府内の食品産業の振興等を図るため、平成22年度から大阪を代表する土産物等を「大阪産(もん)名品」として認証し、大阪の食の魅力を全国に発信しています。

現在、下記の通り、募集が行われています。

【募集期間】令和元年7月10日(水)17時まで

【募集概要等の詳細】[http://www.pref.osaka.lg.jp/ryutai/meihin/meihin\\_bosyu.html](http://www.pref.osaka.lg.jp/ryutai/meihin/meihin_bosyu.html)