



## 殺菌処理による色落ちを抑制できます。

### 試験事例

内 容：水なす漬けの色落ち抑制効果の実証試験

目 的：漬物製造の衛生規範により、原材料を塩素剤等によって適切に殺菌することが求められています。しかし、製造現場では「塩素剤の漂白作用により果皮の色が悪くなるのでは？」という声がありました。そこで、水なす漬けで広く使用されている色止め剤「硫酸第一鉄」によって色が悪くならないことを試験により実証しました。

方 法：① 塩素殺菌：水なすを次亜塩素酸ナトリウム 100ppm 液に 10 分間浸漬・すすぎ  
② 色止め：硫酸第一鉄（濃度は下図のとおり）を含む食塩で塩もみ  
③ 糠床中での漬け込み 3 日後に観察

結 果：糠漬けを製造する際に、塩もみ工程で硫酸第一鉄を 0.44%以上添加することで、殺菌処理を行っても色落ちを抑制できることを確認できました。

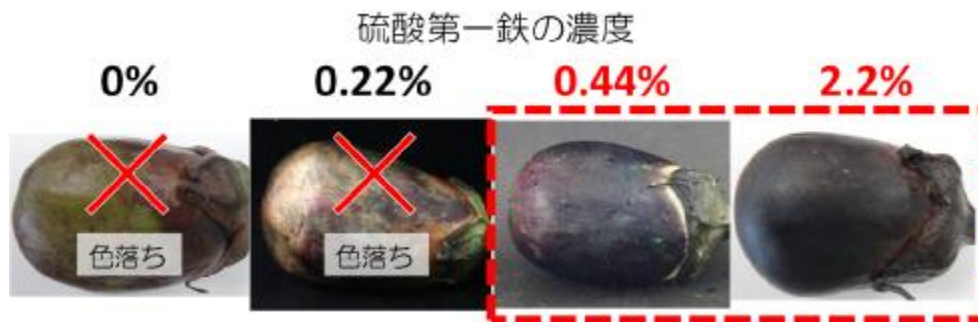


図 水なす糠漬けでの色落ち抑制効果試験結果

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

- ・ 6月28日まで！ 「おおさか地域産業資源活用サポート事業助成金」（公財大阪産業局）  
技術や人材、歴史、伝統、農林水産物など地域の資源を活用した新しい事業にチャレンジする中小企業等に対して、その事業の立ち上げ経費の一部を助成し、事業化を支援するものです。

Web> <https://www.mydome.jp/aopf/#support>

- ・ 出展者募集！9月12日(木)開催「こだわり食品展示会 2019」（公財大阪産業局）  
対象：こだわり食品を持つ、または製造が可能な食品メーカー（OEM、PB製造が可能なメーカーの出展も可能）  
応募締切：2019年7月18日(木) 料金：30,000円/社

Web> [https://www.sansokan.jp/events/eve\\_detail.san?H\\_A\\_NO=28174](https://www.sansokan.jp/events/eve_detail.san?H_A_NO=28174)