

演題「生食用野菜における消毒法の検討について」

【目的】

当社では、生食用野菜を供する場合、厚生労働省の大量調理施設マニュアルに準拠し次亜塩素酸Naを使用した消毒法を実施している。一方、消毒後十分流水洗浄を行っているが、喫食者から次亜塩素酸Naによる異味・異臭等のクレーム等が寄せられることがある。その対策として、最近マスコミ等で報道されている50°Cの温湯による野菜の洗浄法に着目し、次亜塩素酸Naの消毒法と細菌学的に比較することにより、調理現場において実用性について検討した。

【方法】

A社、B社のかいわれ菜、サニーレタスを洗わないまま根元を切り落とし、1)原材料 2)200ppmの次亜塩素酸Naに10分浸漬後に水洗、3)50°Cの温湯に1分間浸漬、4)50°Cの温湯に2分間浸漬を行い、それぞれの一般生菌数と大腸菌群数を測定した。

【結果】

かいわれ菜、サニーレタスともに、次亜塩素酸Na、50°C1分浸漬、50°C2分浸漬で原材料に比べ一般生菌数・大腸菌群数が減少した。さらに、次亜塩素酸Naよりも50°Cで1分または2分浸漬した方が一般生菌数及び大腸菌群数が減少したものが多く、特に大腸菌群数においては顕著に減少したものが多かった。また、50°C1分と2分とで浸漬後の一般生菌数を比較すると、かいわれ菜はあまり差がなかったが、サニーレタスでは1分より2分の方が減少したものが多かった。かいわれ菜は温湯に浸漬後、1分2分ともに顕著に鮮度が蘇ったが、サニーレタスは1分では鮮度が蘇り、2分では逆に鮮度が劣化した。

【考察】

50°Cの温湯による野菜の洗浄は、差し湯をして50°Cを1~2分保ち続ける手間があるが、薬剤を使用することなく、異味・異臭を防止することができ、さらに鮮度が蘇ったことから、調理現場において十分応用可能であると考えられる。今後、この50°Cの温湯を用いた方法について、原材料の種類を変え検査し、さらに、簡単に50°Cの温湯を調製する方法を検討し実用化を図りたいと考える。