

■研究・実践の課題（テーマ）

微酸性電解水による食材殺菌効果とその殺菌特性の研究

■主任研究者 岸本満

■共同研究者 武田衣世

■研究・実践の目的、方法、結果、考察や提案等の概要

【目的】

微酸性電解水の殺菌効果を測定し、その有効利用方法を検討する。

【方法】

ホシザキ(株)が昨年度末発売した微酸性電解水生成装置 VOX シリーズを設置し小ロットレベルで洗浄殺菌試験を行う。100 g 前後の食品試料（野菜数種、果物数種）に E.coli 標準株を一定菌量添加し、ボールに入れ、水道水または微酸性電解水または次亜塩素酸ナトリウム溶液を 1~2L 加え、そのまま浸漬ないしオーバーフロー浸漬させる。洗浄殺菌方法は水道水浸漬、水道水オーバーフロー、電解水浸漬、電解水オーバーフロー、次亜塩素酸ナトリウム分浸漬で行い洗浄殺菌前後の試料の一般生菌数、大腸菌群数、腸内細菌科菌群数をペトリフィルム AC、CC、EB（3M）で用いて測定する。

【結果】

研修生の武田衣世さんは 2018 年 8 月、就職先が決まり研修生を辞退した。

その後、本研究課題は管理栄養学部環境衛生学研究室の 3 年生 2 名に引き継がれ、2019 年度卒業研究テーマとして実施することとなった。