

区分	品目	無処理	酸性電解水						次亜塩素酸ナトリウム				
		一般生菌数	一般生菌数	有効塩素濃度 (mg/L)	pH	処理時間 (秒)	処理方法	水量	一般生菌数	有効塩素濃度 (mg/L)	処理時間 (分)	処理方法	水量
野菜	ミニトマト	3.6 × 10 <sup>6</sup>	1.0 × 10 <sup>3</sup>	25	2.7	10	浸漬攪拌	つかる程度	3.0 × 10 <sup>3</sup>	200	5	浸漬	つかる程度
			8.0 × 10 <sup>2</sup>	13	3.5	10	浸漬攪拌	つかる程度					
	1/4カット白菜	2.3 × 10 <sup>5</sup>	3.6 × 10 <sup>4</sup>	25	2.7	60	浸漬攪拌	7倍重量	3.1 × 10 <sup>4</sup>	200	5	浸漬	7倍重量
			4.8 × 10 <sup>3</sup>	13	3.5	60	浸漬攪拌	7倍重量					
	大根	1.8 × 10 <sup>7</sup>	9.0 × 10 <sup>4</sup>	24~36	2.6	120	流水攪拌	-	6.3 × 10 <sup>5</sup>	100	10	浸漬	100倍重量
	1/4カットキャベツ	1.2 × 10 <sup>5</sup>	4.0 × 10 <sup>2</sup>	20~30	2.5~2.7	60	浸漬攪拌	3倍重量	4.8 × 10 <sup>3</sup>	200	5	浸漬	3倍重量
	大根ツマ	1.9 × 10 <sup>7</sup>	7.9 × 10 <sup>5</sup>	20~30	2.5~2.7	10	浸漬攪拌	10倍重量	1.0 × 10 <sup>5</sup>	200	5	浸漬	10倍重量
	大葉	7.0 × 10 <sup>6</sup>	2.2 × 10 <sup>4</sup>	20~30	2.5~2.7	120	浸漬攪拌	つかる程度	7.2 × 10 <sup>3</sup>	200	5	浸漬	つかる程度
	レタス	9.6 × 10 <sup>4</sup>	4.7 × 10 <sup>3</sup>	20~30	2.5~2.7	10	浸漬攪拌	8倍重量	6.5 × 10 <sup>3</sup>	200	5	浸漬	8倍重量
	レンコン	6.6 × 10 <sup>5</sup>	8.3 × 10 <sup>1</sup>	20~30	2.5~2.7	10	浸漬攪拌	つかる程度	8.7 × 10 <sup>2</sup>	200	5	浸漬	つかる程度
トマト	2.2 × 10 <sup>3</sup>	1.0 × 10 <sup>3</sup>	20~30	2.5~2.7	10	浸漬攪拌	つかる程度	3.1 × 10 <sup>4</sup>	200	5	浸漬	つかる程度	
パセリ	3.1 × 10 <sup>4</sup>	5.0 × 10 <sup>3</sup>	20~30	2.5~2.7	10	浸漬攪拌	つかる程度	6.7 × 10 <sup>3</sup>	200	5	浸漬	つかる程度	
果物	りんご	2.0 × 10 <sup>4</sup>	<10	24~36	2.6	120	流水攪拌	-	1.0 × 10 <sup>2</sup>	100	10	浸漬	100倍重量
	キウイフルーツ	1.1 × 10 <sup>2</sup>	7.0 × 10 <sup>0</sup>	20~30	2.5~2.7	10	浸漬攪拌	つかる程度	8.0 × 10 <sup>0</sup>	200	5	浸漬	つかる程度
卵	たまごの殻	1.3 × 10 <sup>2</sup>	7.0 × 10 <sup>0</sup>	20~30	2.5~2.7	30	浸漬攪拌	十分につかる量	8.0 × 10 <sup>0</sup>	200	5	浸漬	十分につかる量
魚介類	アサリ	2.1 × 10 <sup>3</sup>	3.6 × 10 <sup>1</sup>	24~36	2.7	120	流水攪拌	-	7.0 × 10 <sup>1</sup>	100	10	浸漬	100倍重量
	さんま(表皮)	8.0 × 10 <sup>2</sup>	3.7 × 10 <sup>1</sup>	29	2.7	30	浸漬攪拌	20倍重量	2.6 × 10 <sup>2</sup>	200	5	浸漬	20倍重量
			2.3 × 10 <sup>2</sup>	30	2.7	30	浸漬攪拌	20倍重量					
	アジ(表皮)	1.4 × 10 <sup>3</sup>	7.9 × 10 <sup>2</sup>	30	5.0	300	浸漬攪拌	20倍重量	9.4 × 10 <sup>2</sup>	200	5	浸漬	20倍重量
			4.0 × 10 <sup>2</sup>	30	2.7	30	浸漬攪拌	20倍重量					
	アジ(腹腔)	2.1 × 10 <sup>3</sup>	3.9 × 10 <sup>2</sup>	30	5.0	30	浸漬攪拌	20倍重量	3.5 × 10 <sup>2</sup>	200	5	浸漬	20倍重量
			2.4 × 10 <sup>2</sup>	30	2.7	30	浸漬攪拌	20倍重量					
	イカ	3.0 × 10 <sup>3</sup>	3.9 × 10 <sup>2</sup>	30	5.0	30	浸漬攪拌	20倍重量	1.5 × 10 <sup>2</sup>	200	5	浸漬	20倍重量
2.4 × 10 <sup>2</sup>			30	2.7	30	浸漬攪拌	20倍重量						
マグロ	6.0 × 10 <sup>3</sup>	1.2 × 10 <sup>2</sup>	30	5.0	30	浸漬攪拌	20倍重量	2.5 × 10 <sup>2</sup>	200	5	浸漬	20倍重量	
		2.4 × 10 <sup>2</sup>	30	2.7	30	浸漬攪拌	20倍重量						
トリ貝	3.5 × 10 <sup>4</sup>	2.2 × 10 <sup>3</sup>	20~30	2.5~2.7	10	浸漬攪拌	20倍重量	1.2 × 10 <sup>3</sup>	200	5	浸漬	20倍重量	
肉	鶏ササミ	5.9 × 10 <sup>4</sup>	1.7 × 10 <sup>3</sup>	12~19	2.7	600	浸漬	100倍重量	1.6 × 10 <sup>3</sup>	100	10	浸漬	100倍重量

※魚介類は加熱用食材の前処理を目的としており、生食を目的とした処理ではありません。  
 ※本データは殺菌効果の一例です。殺菌効果を保証するものではありません。