

< [第2回添加物専門調査会のページに戻る](#) >





残存亜塩素酸根：平均 205.6 ppm / カズノコ pH : 5.9



残存亜塩素酸根：平均 75.8 ppm / カズノコ pH : 5.9



残存亜塩素酸根：平均 31.0 ppm / カズノコ pH : 5.9



残存亜塩素酸根：平均 5.2 ppm / カズノコ pH : 5.9



残存亜塩素酸根： N.D / カズノコ pH：5.9

<製造工程におけるアニサキス対策>

亜塩素酸ナトリウム使用基準改正後の味付カズノコ製造工程には剥皮処理があり、その段階でアニサキスはカズノコの卵のう膜とともに除去される。(7章(3)参照)

10. 使用基準案

微生物汚染の見地から消費者の安全を確保するためには、カズノコ原卵の微生物のコンタミネーションから殺菌処理を行うことが必要不可欠であり、殺菌効果の高いとされる塩素系殺菌料をカズノコにおいて各種検討したところ、亜塩素酸ナトリウムが最も有効であるとの結論を得た。

殺菌試験の結果、亜塩素酸ナトリウム 250ppm 以上でカズノコを 24 時間浸漬することにより一般生菌数が減少し、その効果は濃度に相関して高くなることが明らかとなり、また、消長試験により、亜塩素酸ナトリウム 500ppm、24 時間の浸漬条件においても十分な洗浄を行うことにより 32 時間後にはその残存