

事項	シャーベットに使用するメロンの殺菌方法																																
ねらい	メロンシャーベットを作る際、風味を損なわない殺菌法を検討したところ、知見が得られたので参考に供する。																																
指導内容	<p>メロンの殺菌方法</p> <table border="0"> <tr> <td style="text-align: center;">原 料</td> <td>腐敗果を除去し丸ごと使用する</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">↓</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">水 洗</td> <td>土砂をきれいに除去する</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">↓</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">中 性 洗 剤</td> <td>全体を洗淨する</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">↓</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">すすぎ</td> <td>泡がなくなるまですすぐ</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">↓</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">塩素系殺菌剤浸漬</td> <td>200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5分間浸漬する (市販溶液を300倍に薄める)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">↓</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">すすぎ</td> <td>表面に数秒間流水をかけ、殺菌剤を 洗い流す</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">↓</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">切断・包装</td> <td>あらかじめ殺菌した器具を用いて切 断後、微生物が侵入しないよう衛 生的に包装し、原料として冷凍保 存する。</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">⋮</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">シャーベット</td> <td></td> </tr> </table>			原 料	腐敗果を除去し丸ごと使用する	↓		水 洗	土砂をきれいに除去する	↓		中 性 洗 剤	全体を洗淨する	↓		すすぎ	泡がなくなるまですすぐ	↓		塩素系殺菌剤浸漬	200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5分間浸漬する (市販溶液を300倍に薄める)	↓		すすぎ	表面に数秒間流水をかけ、殺菌剤を 洗い流す	↓		切断・包装	あらかじめ殺菌した器具を用いて切 断後、微生物が侵入しないよう衛 生的に包装し、原料として冷凍保 存する。	⋮		シャーベット	
原 料	腐敗果を除去し丸ごと使用する																																
↓																																	
水 洗	土砂をきれいに除去する																																
↓																																	
中 性 洗 剤	全体を洗淨する																																
↓																																	
すすぎ	泡がなくなるまですすぐ																																
↓																																	
塩素系殺菌剤浸漬	200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5分間浸漬する (市販溶液を300倍に薄める)																																
↓																																	
すすぎ	表面に数秒間流水をかけ、殺菌剤を 洗い流す																																
↓																																	
切断・包装	あらかじめ殺菌した器具を用いて切 断後、微生物が侵入しないよう衛 生的に包装し、原料として冷凍保 存する。																																
⋮																																	
シャーベット																																	
期待される効果	メロンの消費拡大																																
利用上の注意事項	器具・器材は十分殺菌してから使用する。																																
担当	青森県農産物加工指導センター つがる農産物加工センター	対象地域	県下全域																														
発表文献等	平成11年度 青森県農産物加工指導センター試験成績書																																

【根拠となった主要な試験結果】

表1 原料メロンの細菌数検査結果

(平成11年 青森つ加工セ)

検査の種類 殺菌の有無	一般生菌数 (個/g)	大腸菌群
有	<300	陰性
無	1.9×10^3	陽性

表2 シャーベットの細菌数検査結果

(平成11年 青森つ加工セ)

検査の種類 メロンの殺菌の有無	一般生菌数 (個/g)	大腸菌群
有	<300	陰性
無	9.4×10^2	陽性

注) 食品衛生法基準

一般生菌数: 10^4 以下

大腸菌群: 陰性

(参考価格) 6%次亜塩素酸ナトリウム溶液 1,700円/5kg