

された。

過酸化水素は自然界に広く存在する成分であり、種々の食品は過酸化水素を含有し、シラス干しも多いものでは 4.5ppm 含有していることが報告³⁾されている。また、脂質などからの自動酸化による生成、及び乳酸菌の代謝による生成が報告されている^{4) 5)}。

表2 生シラスの過酸化水素含有量

産地及び漁獲年	過酸化水素 (µg/g)
高知県 (2006年)	0.2, 0.2
高知県 (2007年)	0.6, 1.1, 0.7
徳島県 (2003年)	0.2

表3 シラス加工品の過酸化水素含有量

産地及び製造年	製品の形態	過酸化水素 (µg/g)
高知県 (2003年)	釜揚げシラス	0.4, 0.6
高知県 (2003年)	釜揚げシラス	0.2, 0.2
愛媛県 (2003年)	釜揚げシラス	0.2
徳島県 (2003年)	釜揚げシラス	0.8, 0.6
宮崎県 (2003年)	チリメン (上乾品)	9.0, 6.0

煮沸時間は約 90 秒、煮沸温度は 100℃
製造工程中に過酸化水素水を全く使用していない。

1-2 種々の条件で生シラスを過酸化水素処理した場合の釜揚げシラスの過酸化水素含有量と一般生菌数

生シラスの過酸化水素分解活性を利用して、洗浄装置を用いて過酸化水素処理を行い釜揚げシラスを製造した場合における、最終製品の過酸化水素含有量及び殺菌効果を種々の条件下で確認するためにモデル実験を行った。

【実験方法】

【供試原料】

平成 19 年 11 月 13 日午前 9 時頃、兵庫県南あわじ市福良に水揚げされた生シラス (平均体重 0.11g/尾、平均体長 2.97cm) を氷蔵して高知県工業技術センター (高知県高知市布師田) に持ち帰り、50 g ずつポリエチレンナイロン積層フィルム袋に詰め、密封後、-50℃の冷凍庫で保管し、必要に応じて解凍して供試した。

【釜揚げシラスの調製】

①過酸化水素処理群