

測定した試料は以下の通り。

- ・④原料
- ・⑦殺菌処理原料（殺菌槽での放置貯留時間 10 分）
- ・⑥未殺菌処理原料の釜揚げ製品を 5℃で 10 日間保管したもの
- ・⑧殺菌処理原料の釜揚げ製品（殺菌槽での放置貯留時間 10 分）を 5℃で 10 日間保管したもの

【実験結果及び考察】

添付の(社)高知県食品検査センター成績書（平成 18 年 12 月 26、27 日実験）⁷⁾を転写し、まとめたものを表 7 に、表 8 には平成 19 年 1 月 12 日⁸⁾に実験した結果を示した。なお、過酸化水素の単位は、液体試料の場合は $\mu\text{g}/\text{mL}$ 、固体試料の場合は $\mu\text{g}/\text{g}$ であるが、表中では添付成績書の通りの記載(ppm)とした。

表 7 平成 18 年 12 月 26、27 日実験結果 (添付成績書より転写)

試料名	過酸化水素 (ppm)
①地下水	0.02 未満
②未殺菌処理排水	0.02 未満
③殺菌処理排水（殺菌槽放置貯留時間 10 分）	
0min（開始）*	0.02
2min50sec（終了）*	0.02 未満
③殺菌処理排水（殺菌槽放置貯留時間 15 分）	
0min（開始）*	0.02 未満
0min58sec（中間）*	0.02 未満
④原料（水洗い無し）	1.1
⑤未殺菌処理原料（水洗い有り）	0.8
⑥未殺菌処理原料の釜揚げ製品	2.4
⑦殺菌処理原料（殺菌槽放置貯留時間 10 分）	
0min（直後）**	1.0
2min50sec（終了）**	1.1
（殺菌槽放置貯留時間 15 分）	
0min（直後）**	1.4
0min58sec（中間）**	1.5
⑧殺菌処理原料の釜揚げ製品	
（殺菌槽放置貯留時間 10 分）	
0min（直後）**	1.5
数分後（終了）**	1.1
（殺菌槽放置貯留時間 15 分）	
0min（直後）**	1.5
数分後（中間）**	1.3

①—③は 12 月 26 日、④—⑧は 12 月 27 日測定

*殺菌処理後の水洗い工程の開始直後及び中間時もしくは開始直後及び終了時に採水

**コンベアに流れ始め直後と中間時もしくは開始直後及び終了時にサンプリング