

まれていなかった（定量限界未満）ことから、洗浄よりも前の段階で、つまり前処理時に噴霧した過酸化水素が分解されていたと考えられる。）これらのことから、1-4で決めた処理条件は適正であると言える。

なお、未殺菌処理原料の釜揚げ製品でも、殺菌処理原料の釜揚げ製品でも、原料に比べると、過酸化水素含有量が高くなることが明らかになった。

また、表9に示したように④原料と⑦殺菌処理原料の生菌数を測定したところ、④は  $3.6 \times 10^5$  個/g、⑦は  $8.5 \times 10^3$  個/g であり、この洗浄方法によって初発菌数を二桁減少させることが明らかになった。また、保存試験の結果を表10に示した。保存試験の結果、一般法で製造された釜揚げシラスは  $1.8 \times 10^4$  個/g であったのに対し、改良法では  $1.3 \times 10^3$  個/g と一桁少なかった。

表9 生シラスの生菌数

	④原料	⑦殺菌処理原料 (殺菌槽での放置貯留時間 10分)
一般生菌数	$3.6 \times 10^5$ 個/g	$8.5 \times 10^3$ 個/g

表10 5°C10日間の保存試験結果

	⑥未殺菌処理原料の釜揚げ製品	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)
一般生菌数	$1.8 \times 10^4$ 個/g	$1.3 \times 10^3$ 個/g

## 2-2 釜揚げシラスの品質についての検証実験（色調試験及び保存試験）

洗浄装置を用い、一般法又は改良法で試作した釜揚げシラスについて、色調試験及び保存試験を行った。

### 【実験方法】

#### 〔釜揚げシラスの調製〕

平成20年12月9日に高知県須崎市沖で漁獲された生シラスを高知県香南市赤岡町 村上商店に持ち込み、2-1の方法に準拠して一般法並びに改良法で釜揚げシラスを試作した。改良法では殺菌槽での放置貯留時間を10分とした。

#### 〔色調試験〕

上記釜揚げシラスの色調を色差計（MINOLTA 製 CM-3500d）にて測定した。さらに3点識別法を用いて官能検査を行い、両者の色に有意差があるかを検証した。

3点識別法では、パネル16名（高知県工業技術センター職員及び受託研修生（男10名女6名）により、改良法による2点+一般法による1点の3点から一般法によるもの（色が他のものと異なる）を選ばせる方法、並びに一般法による2点+改良法による1点から改良法によるものを選ばせる方法の二つによる試験を実施した。