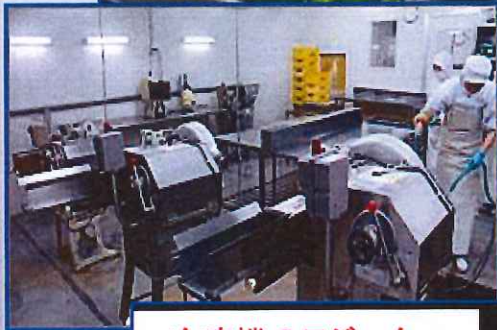


カット野菜製造工場 製造ライン・野菜洗浄

急速冷凍機内のラジエーターフィンやメッシュコンベア、野菜の洗浄。



イオン水による予備洗浄



冷凍機のラジエーター



施設概要

カット野菜を中心とした野菜・果物原体の加工場。

導入動機

加工野菜には許容菌数に制限があり加工する野菜自体の洗浄と殺菌が必要だが、次亜塩素酸ナトリウム大量に使いすぎると食味が損なわれる。また、製造工程で使用する加工機器も徹底的な洗浄が必要だが次亜塩素酸ナトリウムは機器を侵してしまう。一方で温水やスチームなどの洗浄手法は加工室内の湿度を著しく上昇させてしまい。結露やカビの発生の原因になってしまう。これらの問題を解決する洗浄方法を見いだせず、菌数管理に苦慮。

効果

野菜をイオン水pH12.5~11.0で予備洗浄することにより次亜塩素酸ナトリウムの使用量が減った。

野菜の青臭さが消えて甘みが増した。

加工ラインのラジエーターフィンはpH12.5、メッシュコンベアをpH13.1で洗浄し菌数の減少が認められた。

「無菌野菜」という新しいブランドを構想中。