

# 【サイエンス株式会社】

## 生鮮食品電解殺菌装置の開発

### 開発のねらい

当社の40年の浴水の浄化・殺菌技術をベースに、食品工場の生鮮食品（カット野菜・鮮魚・精肉等）の殺菌向けに、安全な殺菌方法である電解次亜を用いて、水を循環し節水が可能な装置の開発を行った。

### 開発の概要

生鮮食品電解殺菌装置を設計し試作機の製作を行う。まず試作機で正確な塩素濃度とpHのコントロールが可能か検証する。また合わせてサイテックと協力しカット野菜（カットねぎ、カットキャベツ）の菌数を計測し殺菌効果と、ビタミンCの保有量にて鮮度への影響を確認する。その後、カット野菜工場にてフィールドテストを実施した。

### 特長

一般的な次亜塩素酸ナトリウムの殺菌と比較して、pHと塩素濃度を常に保ちながら殺菌するので、1/2~1/4程度の低濃度で安定した殺菌効果を得ることが可能。また殺菌水を循環式で使用するので、大きな節水効果を発揮する。野菜の種類によって最適な塩素濃度や殺菌時間をコントロールすることも可能となり、鮮度を落とさずに生鮮食品を殺菌することができる装置となる。

また更なる生鮮食品の安全規制強化や外国人労働者の増加に対応すべく、塩素濃度や殺菌時間を簡単に設定する機能や、自動でデータを記録する機能を搭載可能。

### 用途

カット野菜工場・食品工場（野菜・サラダ等）の殺菌工程



電解殺菌装置  
第1試作機



カットねぎ  
殺菌サンプル



カット野菜工場  
フィールドテスト

### お問い合わせ先

【所在地】 〒331-0812 埼玉県さいたま市北区宮原町2-15-10

【連絡先】 TEL 048-653-2641 FAX 048-653-0012 営業課 古神子  
<http://www.science-inc.jp>

