

区分	品目	無処理 一般生菌数 (CFU/ml)	酸性電解水(次亜塩素酸水)						次亜塩素酸ナトリウム				
			一般生菌数 (CFU/ml)	有効塩素濃度 (mg/L)	pH	処理時間 (秒)	処理方法	水量	一般生菌数	有効塩素濃度 (mg/L)	処理時間 (分)	処理方法	水量
野菜	ミニトマト	3.6×10^6	1.0×10^3	25	2.7	10	浸漬攪拌	つかる程度	3.0×10^3	200	5	浸漬	つかる程度
			8.0×10^2	13	3.5	10	浸漬攪拌	つかる程度					
	1/4カット白菜	2.3×10^5	3.6×10^4	25	2.7	60	浸漬攪拌	食品の 7倍重量	3.1×10^4	200	5	浸漬	食品の 7倍重量
			4.8×10^3	13	3.5	60	浸漬攪拌	食品の 7倍重量					
	大根	1.8×10^7	9.0×10^4	24~36	2.6	120	流水攪拌	-	6.3×10^5	100	10	浸漬	食品の 100倍重量
	1/4カットキャベツ	1.2×10^5	4.0×10^2	20~30	2.5~2.7	60	浸漬攪拌	食品の 3倍重量	4.8×10^3	200	5	浸漬	食品の 3倍重量
	大根ツマ	1.9×10^7	7.9×10^5	20~30	2.5~2.7	10	浸漬攪拌	食品の 10倍重量	1.0×10^5	200	5	浸漬	食品の 10倍重量
	大葉	7.0×10^6	2.2×10^4	20~30	2.5~2.7	120	浸漬攪拌	つかる程度	7.2×10^3	200	5	浸漬	つかる程度
	レタス	9.6×10^4	4.7×10^3	20~30	2.5~2.7	10	浸漬攪拌	食品の 8倍重量	6.5×10^3	200	5	浸漬	8倍重量
	レンコン	6.6×10^5	8.3×10^1	20~30	2.5~2.7	10	浸漬攪拌	つかる程度	8.7×10^2	200	5	浸漬	つかる程度
トマト	2.2×10^3	1.0×10^3	20~30	2.5~2.7	10	浸漬攪拌	つかる程度	3.1×10^4	200	5	浸漬	つかる程度	
パセリ	3.1×10^4	5.0×10^3	20~30	2.5~2.7	10	浸漬攪拌	つかる程度	6.7×10^3	200	5	浸漬	つかる程度	
果物	りんご	2.0×10^4	<10	24~36	2.6	120	流水攪拌	-	1.0×10^2	100	10	浸漬	100倍重量
	キウイフルーツ	1.1×10^2	7.0×10^0	20~30	2.5~2.7	10	浸漬攪拌	つかる程度	8.0×10^0	200	5	浸漬	つかる程度
卵	たまごの殻	1.3×10^2	7.0×10^0	20~30	2.5~2.7	30	浸漬攪拌	十分につかる量	8.0×10^0	200	5	浸漬	十分につかる量
魚介類	アサリ	2.1×10^3	3.6×10^1	24~36	2.7	120	流水攪拌	-	7.0×10^1	100	10	浸漬	食品の 100倍重量
	さんま(表皮)	8.0×10^2	3.7×10^1	29	2.7	30	浸漬攪拌	食品の 20倍重量	2.6×10^2	200	5	浸漬	食品の 20倍重量
			2.3×10^2	30	2.7	30	浸漬攪拌	食品の 20倍重量					
	アジ(表皮)	1.4×10^3	7.9×10^2	30	5.0	300	浸漬攪拌	食品の 20倍重量	9.4×10^2	200	5	浸漬	食品の 20倍重量
			4.0×10^2	30	2.7	30	浸漬攪拌	食品の 20倍重量					
	アジ(腹腔)	2.1×10^3	3.9×10^2	30	5.0	30	浸漬攪拌	食品の 20倍重量	3.5×10^2	200	5	浸漬	食品の 20倍重量
			2.4×10^2	30	2.7	30	浸漬攪拌	食品の 20倍重量					
	イカ	3.0×10^3	3.9×10^2	30	5.0	30	浸漬攪拌	食品の 20倍重量	1.5×10^2	200	5	浸漬	食品の 20倍重量
			2.4×10^2	30	2.7	30	浸漬攪拌	食品の 20倍重量					
	マグロ	6.0×10^3	1.2×10^2	30	5.0	30	浸漬攪拌	食品の 20倍重量	2.5×10^2	200	5	浸漬	食品の 20倍重量
2.2×10^3			20~30	2.5~2.7	10	浸漬攪拌	食品の 20倍重量						
トリ貝	3.5×10^4	2.2×10^3	20~30	2.5~2.7	10	浸漬攪拌	食品の 20倍重量	1.2×10^3	200	5	浸漬	食品の 20倍重量	
肉	鶏ササミ	5.9×10^4	1.7×10^3	12~19	2.7	600	浸漬	食品の 100倍重量	1.6×10^3	100	10	浸漬	食品の 100倍重量

※魚介類は加熱用食材の前処理を目的としており、生食を目的とした処理ではありません。
 ※本データは殺菌効果の一例です。殺菌効果を保証するものではありません。