



ミニトマト
一般生菌数(／g) <300
大腸菌数(／g) 陰性



刻みキャベツ
一般生菌数(／g) <300
大腸菌数(／g) 陰性



キュウリ
一般生菌数(／g) <300
大腸菌数(／g) 陰性



あら切りキャベツ
一般生菌数(／g) <300
大腸菌数(／g) 陰性



コマツナ
一般生菌数(／g) <300
大腸菌数(／g) 陰性



オクラ
一般生菌数(／g) <300
大腸菌数(／g) 陰性

図8 アクアガスによる短時間加熱殺菌(1)
～10～60秒で野菜の表面殺菌、生の食感を保持～