

菌数低下と品質保持の両立を目指して、穀物等の表面の微生物を効果的に殺菌する技術を開発しました

## 背景

- ・ソバは菌数が多く、生そばは日持ちしないことで知られています。
- ・品質に与える影響を最低限に抑え、かつ、有効な殺菌方法が求められています。

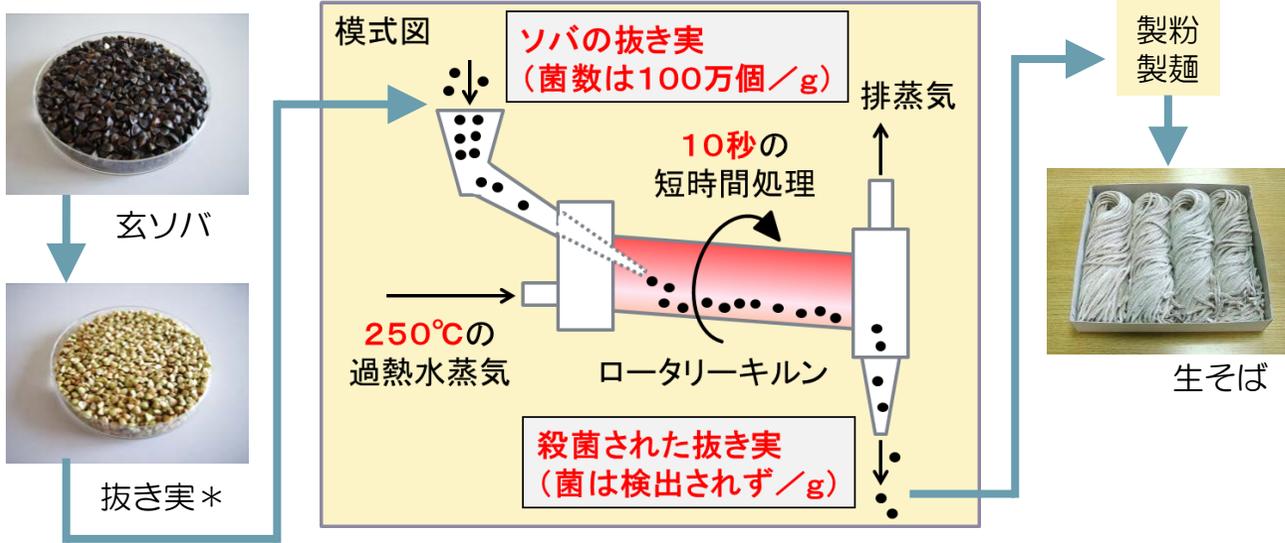


北海道は、ソバの生産量が、日本一！  
(11,400t (H23))

日本一のソバの生産地  
幌加内町のソバ畑

## 成果

### 1 過熱水蒸気によるソバの表面殺菌



\*抜き実：玄ソバから外皮を除去したもの

- ・250°C、10秒間の処理で菌が未検出となりました。
- ・また、品質にも影響がでないことを確認しました

### 2 保存中のそば生地の菌数変化

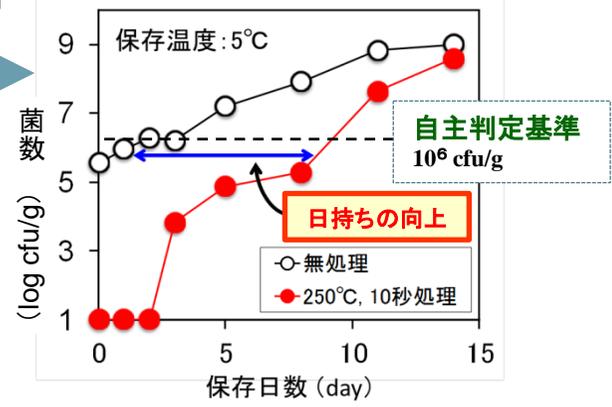


図 過熱水蒸気処理を行った抜き実から製造したそば生地の微生物数の変化

無処理の場合、製造後3日目自主判定基準値を超えたが、過熱水蒸気処理(250°C、10秒処理)では8日目まで基準値以下でした。

## 期待される効果

- ・生そばの賞味期限の延長に寄与。
- ・本技術は小豆や大豆などの豆類や、小麦などの穀類に応用可能。