

食材・食品使用テスト

<野菜>

「豆もやし」による比較テスト

(東京都立食品技術センター)

種類	カビ発生率	発芽率	胚軸長さ	30℃～35℃／6時間
ハイモア	1%未満	99%	272m/m	※時間短縮可能
塩素系薬剤	25%	97%	208m/m	

※もやし(使用関係全般)の生育、収穫の上昇、カルシウム及びミネラル含有量の増加、胚軸長が揃い、シャキシャキ感の向上と共に無害で健全な安全性を得られます。

※塩素系殺菌剤の使用をなくすことで、トリハロメタン他の有害物質の生成やアトピー、ガンなど塩素系剤の障害を避けることができます。

「千切りキャベツ」の一般生菌浸漬処理テスト

(道立工業試験場共同参考)

使用量： 焼成カルシウム塊状120g

循環水量： 水道水4ℓ/batch

循環速度： 7.6ℓ/min

循環時間： 10min



テスト結果

10分間で一般生菌数は、浸漬前の1/50に減少

食材・食品使用テスト

「スライスきゅうり」浸漬除菌テスト

(食品総合研究所)

	スライスきゅうり原材	塩素系薬剤	ハイモア
浸漬時間	開始時	15分	5分
一般生菌	2.8×10^5	1.1×10^5	680
大腸菌	880	20	陰性

- ※塩素系薬剤の低減が望めます。
- ※悪臭や変色の防止に効果があります。
- ※元材のシャキシャキ感を保持します。
- ※日持ち、鮮度保持が延長します。

「千切りキャベツ」浸漬除菌テスト

(食品総合研究所)

	スライスきゅうり元材	塩素系薬剤	ハイモア
浸漬時間	開始時	15分	5分
一般生菌	1.3×10^5	4300	200
大腸菌	70	90	陰性

- ※出荷野菜袋詰の洗浄処理に用いると袋の中で、抗菌：防カビや鮮度を持続します。

食材・食品使用テスト

<加工食品>

「ポテトサラダ」除菌テスト(スライスきゅうりのみ処理混入)

(食品総合研究所)

対照材	℃	開始時	24時間後	48時間後
ポテトサラダ未処理	10℃	2.5×10^3	5.0×10^3	8.0×10^3
塩素系薬剤	10℃	2.5×10^3	1.0×10^3	1.2×10^3
ハイモア 0.1%	10℃	<300	<300	<300

「中華生麺」除菌テスト(カンスイの代替品としてハイモア使用)

(食品総合研究所)

対照材	開始	3日目	5日目	7日目	14日目
カンスイ入り生麺	2.53×10^3	2.74×10^3	1.49×10^3	5.06×10^3	1.79×10^3
ハイモア入り生麺	<300	<300	<300	<300	<300

「中華蒸麺」除菌テスト

(食品総合研究所)

対照材	開始	3日目	5日目	7日目	14日目
カンスイ入り蒸麺	6.50×10^3	2.03×10^3	7.80×10^3	1.71×10^3	2.74×10^3
ハイモア入り蒸麺	<300	<300	<300	<300	<300

※ハイモア処理は、賞味期間を延長させます。

食材・食品使用テスト

<海産物>

「甘エビ」除菌テスト(時間差、温度差によるテスト)

(食品総合研究所)

	37℃ / 24時間 大腸菌	37℃ / 48時間 一般生菌	30℃ / 48時間 ブドウ球菌
甘エビ未処理	2.5×10^4	2.1×10^4	1.0×10^4
ハイモア 0.1%	陰性	1.7×10^4	陰性

「解凍生イカ」除菌テスト(10℃保存 水道水・ハイモア処理比較テスト)

(食品総合研究所)

	一般細菌			大腸菌		
	開始	24時間	48時間	開始	24時間	48時間
水道水処理	3.4×10^4	4.2×10^4	8.0×10^5	5.1×10^4	3.0×10^4	7.0×10^4
ハイモア処理	<300	<300	<300	(-)	(-)	(-)

食材・食品使用テスト

<和菓子類>

「製餡(あん)」カビ抑制テスト(25℃保存)

(食品総合研究所)

無添加あん	開始 → 7日目カビ発生
ハイモア添加あん	開始 → 10日目カビ発生

※ハイモア使用により、**カビ抑制効果**と共に**離水防止効果**も確認されます。

※製あん(どら焼き、大福、おはぎなど)

※イチゴ大福などは、イチゴの前処理を提案します。

「水ようかん」カビ抑制テスト

(食品総合研究所)

無添加水ようかん	開始 → 3日目カビ発生
ハイモア添加水ようかん	開始 → 10日目カビ発生

食材・食品使用テスト

<肉類>

「鶏・腿生肉」処理後テスト(5°C保存)

(食品総合研究所)

処理 /g	菌種	1日目	2日目	3日目	4日目	5日目
塩素系薬剤 0.85溶液	一般性菌	3.0×10^3	6.0×10^3	1.3×10^4	1.3×10^5	2.0×10^5
	大腸菌群	7.0×10^1	7.9×10^2	2.1×10^3	2.7×10^3	3.6×10^3
ハイモア 0.5%溶液	一般性菌	<300	<300	<300	<300	<300
	大腸菌群	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)

「鶏・腿肉」調理後テスト(25°C保存)

(食品総合研究所)

処理 /g	菌種	調理直後	1日目	2日目
塩素系薬剤 0.85溶液	一般性菌	<300	2.5×10^4	1.4×10^7
	大腸菌群	(-)	(-)	(-)
ハイモア 0.5%溶液	一般性菌	<300	3.0×10^3	1.0×10^3
	大腸菌群	(-)	(-)	(-)

※一般生菌の残存を防止するには、添加含有率を少々上げる必要があります。

※鶏肉に限らず唐揚げ用、ローストビーフ、ソーセージなど牛、豚肉等に適用できます。

※日持ち、ジューシー感、肉質軟化、結着作用、ドリップ防止などの効果があります。