

精肉小売店による(ルーベ)の使用テスト

包丁、まな板の洗浄試験

- ・市販の洗剤洗浄では除菌する事ができなかった。
- ・ルーベの使用で完全に除菌する事が出来た。

	対照の細菌	洗浄濃度	細菌の生存率 (%)			
			5分	10分	20分	30分
包 丁	一般生菌数 28×10^4 個 大腸菌 4.6×10 個	0.2%	5.7	0	0	0
			0	0	0	0
		0.1	4.1	0	0	0
			0	0	0	0
		0.05	4.3	0	0	0
			0	0	0	0
		市販品	50.0	24.6	33.9	28.2
			0.2	45.7	34.8	19.6
ま な 板	一般生菌数 6.8×10^4 大腸菌 1.1×10^4 個	0.2%	3.38	1.3	0	0
			0.9	0	0	0
		0.1	3.38	1.3	0	0
			0.9	0	0	0
		0.05	4.26	1.8	0	0
			4.1	1.8	0	0
		市販品	140.0	10.0	11.0	36.5
			0.2	49.1	70.9	75.5

なお、ミンチ機についても図表と同じ結果であった。

食肉製品の鮮度試験

ミンチにした肉と、一般の肉を比較した。

ミンチにした肉は、30分に変色を起し始めたが、一般の肉はまだ変化が見られない。

双方の肉を顕微鏡で分析した結果、ミンチ肉には雑菌が認められた。

ミンチ機をルーベにて除菌洗浄後、ミンチ肉を同じく30分経過後、分析したに変色もなく増菌も認められなかった。