

食品における菌抑制方法の実用化

企業 / (株)コーポレーションミユキ
研究者 / 大崎茂芳（島根大学教育学部教授）

今年、梅雨のシーズンから夏場にかけて、過去最大被害者数約15,000人という食中毒事件を始めとして、食中毒・カビ発生・異物混入商品など様々な食に関わる問題が多く発生し、一部は未だに原因の追求が続けられている。これらの多くは工場の管理・監督を十分にすれば予防ができるものもあった。どの様に注意しても万が一、一つでも不良商品を出すと、これまで築き上げてきた企業のイメージや売上が一夜のうちに崩れ落ちてしまう。

このような心配(出荷・流通過程で傷まないか?カビ等は発生しないか?消費者が購入後、保存方法をきちんと守り賞味期限内に消費してくれるか否か?等々。)をする前に、どの様にしたら安心して出荷・供給できるかを十分に考え、自分の会社の製品については絶対安全であるという確信を持って商品を送り出したいものである。

弊社のわさびエキスを食糧サンゴに添加した商品は、サンゴの多孔質がマイクロカプセル(現在使用されているマイクロカプセルは、環境ホルモンで問題視されている)の役目を果たし、胃から腸へと食物が通る道中、サンゴの孔よりわさびガスが発生し、食中毒の原因となる菌を殺菌する役目と、食品自体のカビ発生を抑えるという抗菌の役目も、又、現代の子供達に絶対的に不足しているカルシウムをサンゴより供給することができる。この商品をお弁当やご飯のふりかけに、パン・ピザ・うどん・そば等の生地に入れたり、ハム・ソーセージに添加することで豊富なカルシウムも得ることができる。腐食実験で、パン・ピザ・うどん・そば・ハム・ソーセージ等は成果を上げている。



わさびエキス添加
サンゴを加えていな
いもの：19日目



わさびエキス添加
サンゴを加えたも
の：19日目