

食品鮮度保持テスト

- 目的：「めんつゆ」に気体を溶解して日持ちを調べる。
- 器具：溶解装置：酸素ファイターOD-110 溶存酸素計：GS製 DOM2000
- 経過：最初に窒素を溶解し、順次酸素、炭酸ガスと続けて溶解テストを行った。
- 条件：水位は上から30cm、10分経過後に最低水位にして溶解を行い、最後にサンプル採取
雑菌処理なし
- 考察：スタート時発泡したが消え、作業中に発泡することはなかった。

2007年6月22日午後実験開始(H19年)

窒素の溶解		
	DO mg/L	℃
スタート	10.0	20.7
5分後	5.0	21.0
10分後	2.6	21.9
15分後	1.2	22.2
18分後	0.8	22.8

5日後 冷蔵庫	8日後 後常温
良好	腐敗

酸素の溶解		
	DO mg/L	℃
スタート	0.8	22.8
5分後	18.3	23.7
10分後	26.7	24.3
15分後	31.6	24.5
17分後	33.2	25.5

腐敗	腐敗
----	----

炭酸ガスの溶解		
	DO mg/L	℃
スタート	33.2	25.5
5分後	19.2	26.1
10分後	9.4	27.0
15分後	1.7	27.0
19分後	0.9	27.0

良好	良好
----	----

テスト結果：雑菌処理をしていない為、酸素は腐敗してしまいました。
炭酸ガスはPHが下がり味に変化が起きました。