

ラーメン製造における衛生管理

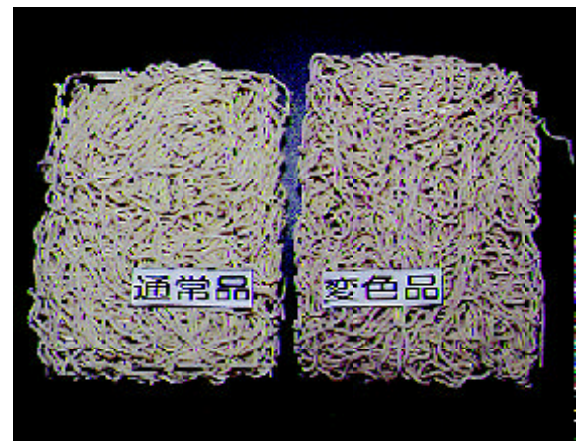
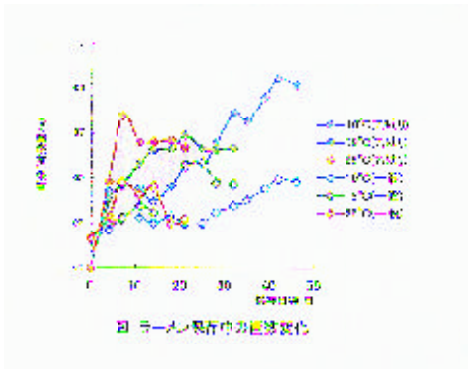
好アルカリ性菌を指標として

背景

製造後のラーメンはアルカリ性を示し、一般細菌は生育できない環境にあります。製品のpHは次第に下がり細菌の増殖が始まります。一方で通常の細菌検査を行うと菌数には問題がないのですが、麺が変色するなどの問題が時々生じます。

内容

変色したラーメンには好アルカリ性の菌が初期段階から多く存在し、さらに通常のラーメンやかんすいタンクのなかからも好アルカリ性菌が検出されました。従って、工場の生産ライン、かんすいのタンクの清掃、かんすいのつくり置きなどの見直しが必要であることがわかりました。



成果

この成果について木田製粉（株）主催の製麺講習会にて講演したところ、大きな反響があり、多くの問い合わせがありました。現在、多くの企業が好アルカリ性菌を衛生管理、品質管理の指標として利用するようになりました。