

使用目的と使用量の目安

漬置き時間の目安 5～10分

濃度	安心やさい	水	使用目的
0.05%	1g	2リットル	汚染物質除去効果
0.10%	2g	〃	角質溶解効果
0.15%	3g	〃	食中毒予防対策
0.20%	4g	〃	器具・設備洗浄効果

上の表は、あくまでも基準値です

食材の生育条件は、さまざまです

食材表面の細胞膜は、酸に弱いものやアルカリに弱いものなどいろいろです

「安心やさい」溶液はアルカリ性である、というポイントだけ抑えて工夫してください

■もともとアルカリに弱い食材があります(いちご・もやし・えのき等)

EX.国産いちご……60秒間の漬置きで水切り

ヘタの緑色が鮮やかになります

表面のヌメリがとれ、キュッキュッと音がします

■洗浄すると、甘さがアップする食材があります

むきえび・いか・たこ等

トマト・いちご・バナナ・ぶどう・グレープフルーツ等

■精米の洗浄は手早く…10秒間で黄変した溶液をお捨てください

その後は、いつものように水が透き通るまで洗ってから炊きます

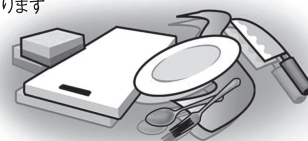
カルシウムイオンの作用により、冷めてもおいしいご飯になります

使用回数を目安

溶液はアルカリ度(pH値)が低くなると、洗浄効果も低くなります

溶液を作った直後のまとも洗いが一番です

使用後の汚れた溶液でも、まな板・包丁・スポンジの除菌OK!



洗浄すると、野菜表面の一部が溶けてしまうことがあります

- お手元の食材が、すでに洗浄剤・殺菌剤・保存剤で細胞膜を傷めている場合
- 洗浄後の水切りが不十分な場合

従来の次亜塩素酸による洗浄は、塩素イオンの殺菌効果を利用したものです

これは、瞬時に菌の細胞膜を破壊します。また、食材の中にも残留して塩素臭の問題や、食材の傷みを早め、食感を損ねる原因にもなっています。