

## ”EAIFIX水”の使用用途

	用途名	用途詳細	使用形態	目的(求められる効果)	現状
1	牡蠣どぶ漬け用	牡蠣をどぶ漬けして、表面および内部の食中毒菌・ウイルスを不活性化する	どぶ漬け	牡蠣を浸けた状態で少なくとも10分以上生きていること。そして呼吸を繰り返し、内部の菌も死ぬこと。	次亜塩素酸を使用。しかし、次亜塩素酸水に浸けた瞬間に牡蠣が死ぬので表面しか除菌できていない。
1	エビどぶ漬け用	エビをどぶ漬けして、殻表面および殻内部の食中毒菌・ウイルスを不活性化する	どぶ漬け	エビの殻の中の”殻むきエビ”の菌まで死ぬこと。ニオイがしないこと。	次亜塩素酸を最初に400ppm、次に200ppmなど2回に分けて使用。しかし、殻の中など菌は残る。
1	ブロイラー用	毛を抜いた状態のブロイラーをどぶ漬けして、表面、毛穴内部などの食中毒菌・ウイルスを不活性化する	どぶ漬け	ブロイラーの毛穴の菌まで死ぬこと。ニオイがしないこと。	次亜塩素酸やアルコールで表面を除菌。しかし、次亜塩素酸はニオイが残る、アルコールはあまり効果なし。
2	挽肉など結着剤用	挽肉などを固めてサイコロステーキを作る際、肉が一枚になるように結着剤を使用するが、その結着剤に添加して、食中毒菌・ウイルスを不活性化する	添加	結着剤などに混ぜて、挽肉や結着させた肉全体の菌が死ぬこと。	方法なし。客がレアなど要求した場合、生焼けの状態など、方法なし。
2	生クリーム用	ホイップクリーム内の食中毒菌・ウイルスを不活性化する	添加	生クリームの中に混ぜて、全体の菌が死ぬこと、日持ちが良くなること。	方法なし。生クリームは泡立てる際に空気中の菌がかな入るため、非常に日持ちが悪い。現状は店頭でその日のうちに使い切るだけ使っている。
3	いちご・その他ケーキ果物用	イチゴ・その他ケーキ用果物をどぶ漬けして、面および毛穴内部の食中毒菌・ウイルスを不活性化する	どぶ漬け	イチゴ・その他ケーキ用果物をどぶ漬けし、表面および表面より少し中の菌が死ぬこと。日持ちが良くなること。表面から中に入りやすいためアルコールが少量添加されていること。	アルコールやキルバクトを使用。ただし、あまり効果なし。
1	サラダ用	サラダの野菜等をどぶ漬けし食中毒菌・ウイルスを不活性化する	どぶ漬け	サラダの野菜等の菌が死ぬこと。ニオイがしないこと。	方法なし。または次亜塩素酸。ただし次亜塩素酸はニオイがするので好まれていない。
1	生野菜用	生野菜をどぶ漬けにして、食中毒菌・ウイルスを不活性化する	どぶ漬け	生野菜の菌が死ぬこと。ニオイがしないこと。	次亜塩素酸が主流。ただし、ニオイが残るので好まれていない。機能水などを使うところもあるが、ただし効果はあまりなし。
2	炊きこみご飯用	水に浸かった状態の米に添加して、食中毒菌・ウイルスを不活性化する	添加	芽胞菌が発生しないこと。	方法なし。お米はおいしく炊くためには水にしばらく浸けておかなければならない。しかしその間に芽胞菌がかなり発生する。
2	あんこ用	あんこ内の食中毒菌・ウイルスを不活性化する	添加	あんこ内の菌が死ぬこと。ニオイがしないこと。	方法なし。昨今のあんこは甘さ控え目になっているため糖分が足りず、菌が発生しやすくなっている。
2	マッシュポテト用	マッシュポテト内の食中毒菌・ウイルスを不活性化する	添加	マッシュポテトの中の菌が死ぬこと。ニオイがしないこと。	方法なし。マッシュポテトは泡立てる際に空気中の菌がかな入るため、非常に日持ちが悪い。