



試験結果報告書

青空製パン株式会社 御中

日本化薬フードテクノ(株) 研究所
群馬県高崎市岩鼻町219

試験名	保存試験				
試料名	パン				
受付番号	試料受付日	発行日	責任者	担当者	担当者
812050	平成23年8月10日	平成23年10月21日			

1. 試験方法

試験項目	試験方法
保存試験	サンプルを25℃に保存し、経日的に外観観察及び生菌数をスパイラル法により測定
包装内アルコール濃度	ガスクロマトグラフ法により測定
水分活性値 (Aw値)	Aw計を用いて測定

2. 生菌数測定使用培地

菌種	培地
一般生菌	標準寒天培地
カビ・酵母	ポテトデキストロース寒天培地

3. 試験区

	品名	使用外添剤	製造日
①発芽玄米入りパン	黒ごま	オテック CA 15 (片面タイプ)	H23. 8. 9
②発芽玄米入りパン	北海道クリーム	"	"
③発芽玄米入りパン	チョコレート	"	"
④発芽玄米入りパン	ブルーベリー	"	"
⑤発芽玄米入りパン	夕張メロン	"	"
⑥発芽玄米入りパン	あんぱん	"	"
⑦発芽玄米入りパン	とちおとめ	"	"
⑧濃厚みるく		"	"
⑨ばななおーれ		"	"
⑩くるみちゃん		"	"

4. 試験結果

オイテックCA必要量

品名	項目	製品重量 (g)	Aw値	必要量の目安
①発芽玄米入りパン	黒ごま	84	0.91	15
②発芽玄米入りパン	北海道クリーム	83	0.90	15
③発芽玄米入りパン	チョコレート	82	0.90	15
④発芽玄米入りパン	ブルーベリー	81	0.90	15
⑤発芽玄米入りパン	夕張メロン	80	0.89	15
⑥発芽玄米入りパン	あんぱん	92	0.91	15
⑦発芽玄米入りパン	とちおとめ	85	0.90	15
⑧濃厚みるく		82	0.90	15
⑨ばななおーれ		89	0.91	15
⑩くるみちゃん		89	0.91	15

保存試験 (25℃・製造日より)

<①発芽玄米入りパン 黒ごま>

日付	項目	生菌数 (個/g)			アルコール濃度 (V/V%)	外観
		一般生菌	カビ	酵母		
初 発		< 200	< 200	< 200	0.54	異常なし
30 日後		< 200	< 200	< 200	0.76	"
45 日後		< 200	< 200	< 200	0.84	"
60 日後		< 200	< 200	< 200	0.76	"
70 日後		< 200	< 200	< 200	0.71	"

<②発芽玄米入りパン 北海道クリーム>

日付	項目	生菌数 (個/g)			アルコール濃度 (V/V%)	外観
		一般生菌	カビ	酵母		
初 発		< 200	< 200	< 200	0.82	異常なし
30 日後		< 200	< 200	< 200	0.74	"
45 日後		< 200	< 200	< 200	0.77	"
60 日後		< 200	< 200	< 200	0.80	"
70 日後		< 200	< 200	< 200	0.76	"

<③発芽玄米入りパン チョコレート>

日付	項目	生菌数 (個/g)			アルコール濃度 (V/V%)	外観
		一般生菌	カビ	酵母		
初 発		< 200	< 200	< 200	0. 8 4	異常なし
30 日後		< 200	< 200	< 200	0. 8 0	"
45 日後		< 200	< 200	< 200	0. 7 9	"
60 日後		< 200	< 200	< 200	0. 8 1	"
70 日後		< 200	< 200	< 200	0. 8 0	"

<④発芽玄米入りパン ブルーベリー>

日付	項目	生菌数 (個/g)			アルコール濃度 (V/V%)	外観
		一般生菌	カビ	酵母		
初 発		< 200	< 200	< 200	0. 8 4	異常なし
30 日後		< 200	< 200	< 200	0. 8 8	"
45 日後		< 200	< 200	< 200	0. 8 8	"
60 日後		< 200	< 200	< 200	0. 8 2	"
70 日後		< 200	< 200	< 200	0. 8 3	"

<⑤発芽玄米入りパン タ張メロン>

日付	項目	生菌数 (個/g)			アルコール濃度 (V/V%)	外観
		一般生菌	カビ	酵母		
初 発		< 200	< 200	< 200	0. 8 7	異常なし
30 日後		< 200	< 200	< 200	0. 7 7	"
45 日後		< 200	< 200	< 200	0. 8 8	"
60 日後		< 200	< 200	< 200	0. 7 6	"
70 日後		< 200	< 200	< 200	0. 7 7	"

<⑥発芽玄米入りパン あんぱん>

日付	項目	生菌数 (個/g)			アルコール濃度 (V/V%)	外観
		一般生菌	カビ	酵母		
初 発		< 200	< 200	< 200	0. 7 4	異常なし
30 日後		< 200	< 200	< 200	0. 6 2	"
45 日後		< 200	< 200	< 200	0. 7 6	"
60 日後		< 200	< 200	< 200	0. 6 9	"
70 日後		< 200	< 200	< 200	0. 6 6	"

＜⑦発芽玄米入りパン とちおとめ＞

日付	項目	生菌数 (個/g)			アルコール濃度 (V/V%)	外観
		一般生菌	カビ	酵母		
初 発		< 200	< 200	< 200	0. 7 4	異常なし
30 日後		< 200	< 200	< 200	0. 7 4	"
45 日後		< 200	< 200	< 200	0. 8 7	"
60 日後		< 200	< 200	< 200	0. 7 5	"
70 日後		< 200	< 200	< 200	0. 8 2	"

＜⑧濃厚みるく＞

日付	項目	生菌数 (個/g)			アルコール濃度 (V/V%)	外観
		一般生菌	カビ	酵母		
初 発		< 200	< 200	< 200	0. 7 6	異常なし
30 日後		< 200	< 200	< 200	0. 8 5	"
45 日後		< 200	< 200	< 200	0. 8 3	"
60 日後		< 200	< 200	< 200	0. 8 3	"
70 日後		< 200	< 200	< 200	0. 8 1	"

＜⑨ばななおーれ＞

日付	項目	生菌数 (個/g)			アルコール濃度 (V/V%)	外観
		一般生菌	カビ	酵母		
初 発		< 200	< 200	< 200	0. 6 8	異常なし
30 日後		< 200	< 200	< 200	0. 7 2	"
45 日後		< 200	< 200	< 200	0. 7 1	"
60 日後		< 200	< 200	< 200	0. 7 5	"
70 日後		< 200	< 200	< 200	0. 6 0	"

＜⑩くるみちゃん＞

日付	項目	生菌数 (個/g)			アルコール濃度 (V/V%)	外観
		一般生菌	カビ	酵母		
初 発		< 200	< 200	< 200	0. 4 9	異常なし
30 日後		< 200	< 200	< 200	0. 7 9	"
45 日後		< 200	< 200	< 200	0. 7 3	"
60 日後		< 200	< 200	< 200	0. 7 3	"
70 日後		< 200	< 200	< 200	0. 7 6	"

受領しましたサンプルの試験結果は上記の通りとなりました。