

使い分け時代へ



亜塩素酸水を使った殺菌剤研修の様子

殺菌剤の用途は、1990年代に水道水用に加え、食肉処理場、畜産施設、食品加工場、家庭用などへと拡大。中でも、食肉処理場での殺菌剤の使用は、衛生管理の観点から、非常に重要な役割を果たしている。

殺菌剤の用途は、1990年代に水道水用に加え、食肉処理場、畜産施設、食品加工場、家庭用などへと拡大。中でも、食肉処理場での殺菌剤の使用は、衛生管理の観点から、非常に重要な役割を果たしている。

「亜塩素酸水」新規添加物に認可

農水省は、殺菌剤として「亜塩素酸水」を新規添加物に認可した。これは、殺菌力が高く、残留物が少ないという特徴がある。また、食品の味や匂いにも影響を与えないという利点もある。

殺菌剤として「亜塩素酸水」を新規添加物に認可した。これは、殺菌力が高く、残留物が少ないという特徴がある。また、食品の味や匂いにも影響を与えないという利点もある。

全く異なる殺菌力

殺菌剤の種類によって、殺菌力や作用機序が異なる。例えば、塩素系殺菌剤は、細胞壁を破壊することで殺菌作用を発揮する。一方、亜塩素酸水は、細胞内の酵素を阻害することで殺菌作用を発揮する。

殺菌剤の種類によって、殺菌力や作用機序が異なる。例えば、塩素系殺菌剤は、細胞壁を破壊することで殺菌作用を発揮する。一方、亜塩素酸水は、細胞内の酵素を阻害することで殺菌作用を発揮する。

四つの塩素系殺菌剤

塩素系殺菌剤には、次亜塩素酸ナトリウム、次亜塩素酸カルシウム、次亜塩素酸マグネシウム、次亜塩素酸アルミニウムなどがある。それぞれの特徴や用途を比較して紹介する。

塩素系殺菌剤には、次亜塩素酸ナトリウム、次亜塩素酸カルシウム、次亜塩素酸マグネシウム、次亜塩素酸アルミニウムなどがある。それぞれの特徴や用途を比較して紹介する。

三慶グループ

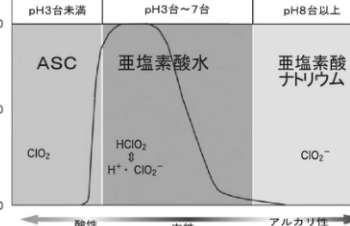
殺菌剤を取り巻く現状。食肉処理場や食品加工場の衛生管理において、殺菌剤の役割はますます重要になっている。三慶グループは、最新の殺菌剤を開発・提供している。

殺菌剤を取り巻く現状。食肉処理場や食品加工場の衛生管理において、殺菌剤の役割はますます重要になっている。三慶グループは、最新の殺菌剤を開発・提供している。

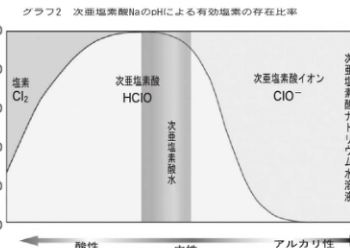


三慶グループ 合田学副統括代表取締役

グラフ1 亜塩素酸NaのpHによる有効殺菌成分存在比率



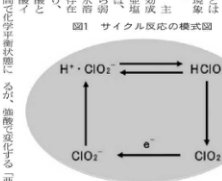
グラフ2 次亜塩素酸NaのpHによる有効塩素の存在比率



(表中の物質名は有効塩素名称)

このグラフは、殺菌剤の種類やpHによって、どの成分が主に作用しているかを示しています。例えば、酸性条件下ではHClOが主に作用し、中性からアルカリ性ではClO-が主に作用します。

このグラフは、殺菌剤の種類やpHによって、どの成分が主に作用しているかを示しています。例えば、酸性条件下ではHClOが主に作用し、中性からアルカリ性ではClO-が主に作用します。



塩素酸化物製品

- 高度さらし粉**
 - 殺菌剤製剤
 - ネオクリンPA5
 - 食性除菌洗浄剤
 - ニューウォッシュフードP
 - ニューウォッシュNP
 - 惣菜用アルコール製剤
 - ニューエキサイティング50
 - ALウォッシュフード
- 亜塩素酸水**
 - 殺菌剤
 - クロラスケア
 - クロラスケアフォー
 - 除菌洗浄剤
 - ケアフォーNo.15
 - ケアフォーガード
 - アウトウォックスパー
- 次亜塩素酸ナトリウム**
 - 殺菌剤製剤
 - NEW パワフル・PA

ササエルチカラ

塩素酸化物の総合メーカー「三慶グループ」は、これからも、人類が豊かで、かつ近代的で、しかも衛生的な生活を維持して行くことができる環境作りのお手伝いや、食品加工のお手伝いを目標とし、社会貢献を続けて行く企業であり続けたい。

SANKI GROUP 三慶グループ 大阪市中央区城見 2-2-53 大阪東京海上日動ビル12F お客様サービスセンター ☎0120-64-2811 <http://www.sanki-group.com/>



物質名	亜塩素酸水	亜塩素酸ナトリウム	次亜塩素酸水	次亜塩素酸ナトリウム
分子式	HClO ₂	NaClO ₂	HClO	NaClO
有効成分	HClO ₂ 、ClO ₂ 、ClO ₂ in water phase	ClO ₂	Cl ₂ 、HClO、ClO	アルカリ性
化学的性質	中性～酸性	アルカリ性	中性～酸性	アルカリ性
食品添加物	殺菌剤	漂白剤	殺菌剤	殺菌剤、漂白剤
対象食品	練乳・豆類・野菜(外皮を除く)・畜産品・海産物・卵類(卵殻を含む)・肉類・食肉食品・練乳製品・上粉を含まない食品(小麦粉)・その他(食品の種類による)	サラシ・ボフキ・ブドウ・梅	かき・きつね・魚(魚子除去に用いるものに限る)・生食用野菜類・卵類(卵殻の部分に限る)・数の子の加工品(干し数の子、冷凍数の子を除く)	なし
使用量の最大値(衛生法)	清潔液または噴霧液1kgにつき0.40g	なし	清潔液1kgにつき0.50g	なし
使用期限	最終食品の完成前に分解または除去しなくてはならない	最終食品の完成前に分解除去しなくてはならない	最終食品の完成前に除去しなくてはならない	ご家庭で使用してはならない
含量	亜塩素酸(HClO ₂)=88.40%を4.0～6.0%含む As ₂ O ₃ :1.0mg以下	亜塩素酸Naの含量70%以上、As ₂ O ₃ :1.0mg以下	最終食品の完成前に除去しなくてはならない 有効成分20～60mg/kg pH2.7以下 有効成分20～60mg/kg pH2.7以下 有効成分20～60mg/kg pH2.7以下 有効成分20～60mg/kg pH2.7以下	有効成分4.0%以上を含む
特徴	・水中で極めて安定な状態を維持し、pHが低下しない ・殺菌力が高い ・食品の味・色・香りに影響が少ない ・殺菌力が高い ・殺菌力が高い	・そのままで状態では殺菌効果はほとんどない ・短時間の殺菌力は極めて低い ・品質への影響が少ない	・殺菌力が高い ・殺菌力が高い ・殺菌力が高い ・殺菌力が高い	・殺菌力が高い ・殺菌力が高い ・殺菌力が高い ・殺菌力が高い
リスク	・使用期限が定められている(対象物と温度)	・残留塩素が残りやすい	・残留塩素が残りやすい	・残留塩素が残りやすい
健康影響評価(食品衛生法)	あり	あり	あり	なし
備考		亜塩素酸ナトリウムのこと(安定化二酸化塩素)や酸性化亜塩素酸ナトリウムという商品名で販売されており、注意が必要である		殺菌剤として使用する場合は、適量に定められている

殺菌料は



2014年2月開催の北海道フードフェアで出展した三慶グループ

HACCP対応工程管理が容易

「亜塩素酸水」は、殺菌力が高いだけでなく、食品の味・色・香りに影響が少ないという特徴があります。また、殺菌力が高いという点も、殺菌剤の中でも特に優れている点です。殺菌力が高いという点も、殺菌剤の中でも特に優れている点です。殺菌力が高いという点も、殺菌剤の中でも特に優れている点です。

殺菌力が高いという点も、殺菌剤の中でも特に優れている点です。殺菌力が高いという点も、殺菌剤の中でも特に優れている点です。殺菌力が高いという点も、殺菌剤の中でも特に優れている点です。

図2 既存塩素系殺菌剤の殺菌力イメージ

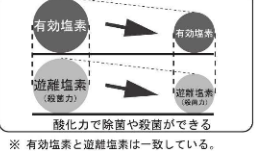


図3 亜塩素酸水の殺菌力イメージ

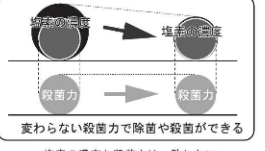


図4 亜塩素酸水の殺菌力イメージ



殺菌力が高いという点も、殺菌剤の中でも特に優れている点です。殺菌力が高いという点も、殺菌剤の中でも特に優れている点です。殺菌力が高いという点も、殺菌剤の中でも特に優れている点です。

2014 亜塩素酸水の添加物としての範囲



「亜塩素酸Na」と「亜塩素酸水」の違い

亜塩素酸Naは、殺菌力が高いだけでなく、食品の味・色・香りに影響が少ないという特徴があります。また、殺菌力が高いという点も、殺菌剤の中でも特に優れている点です。殺菌力が高いという点も、殺菌剤の中でも特に優れている点です。

衛生管理の一体化強化に有効

衛生管理の一体化強化に有効という点も、殺菌剤の中でも特に優れている点です。衛生管理の一体化強化に有効という点も、殺菌剤の中でも特に優れている点です。衛生管理の一体化強化に有効という点も、殺菌剤の中でも特に優れている点です。

塩素化合物の常識 亜塩素酸水

いつの世も、常識を打ち破るは、熱意のある新しい発想です



三慶グループ

〒540-0001 大阪市中央区城見 2-2-53 大阪東海上日動ビル 12F
お客様サービスセンター ☎0120-64-2811 <http://www.sankei-group.com/>