

MOCHIKOU 省エネ通信

2024年 8月 第55号

発行元：  株式会社 望月工業所
Mochizuki Kougyousho

HACCPなどの衛生管理を充実させる！

炭酸次亜水とは？



炭酸次亜水は食品への使用が認められている**殺菌・消臭剤**です。従来の次亜塩素酸水の製造には、希塩酸が用いられてきましたが、炭酸次亜水の製造では、炭酸ガスを使用することで、誤投入などによる塩素ガス発生や金属腐食などの課題を解決しました。炭酸次亜水は優れた殺菌力と消臭力を誇るため、食品の鮮度や風味を保ちながら、菌の増殖や汚染を防ぎ、食中毒の**予防**に役立ちます。

炭酸次亜水と他の除菌水の性能比較

	炭酸次亜水	アルコール	オゾン水
殺菌力	◎	△	◎
安全性	◎	○	○
腐食性	○	◎	△
空間噴霧	◎	△	○
ランニングコスト	◎	△	◎
殺菌用途	◎	△	○
保存性	○	◎	×

株式会社望月工業所

住所：静岡県富士宮市青木50-16
TEL：0544-24-1957 FAX：0544-23-0835

省エネ・コスト削減のことならお任せください！

プラント工場配管の設計施工保守、
空調・製造機械の設置、メンテナンスも得意な会社です。



“炭酸次亜水”は人体に安全安心で 除菌力も高い除菌水です！

塩素ガスを発生させずに、次亜塩素酸ナトリウム同等の除菌力！

試験管に10mLの200ppm次亜塩素酸ナトリウム水溶液を入れ、これに1mL中約57,000個の菌を含む菌液0.1mLを加えて混合し、2分後に生き残った菌数を測定。同様に、50ppmの炭酸次亜水を用いて測定した結果、最初1mL中57,000個だった菌が、200ppmの次亜塩素酸ナトリウムの希釈水を入れ2分後に約6,400個生き残ったのに対し、1/4の濃度ですが50ppmの炭酸次亜水を入れ2分後に生き残った菌は10個以下に。炭酸次亜水の除菌力が、はるかに上回ると証明されました。

試料名	試験結果 (CFU/mL)			
	検体①	検体②	検体③	平均菌数
コントロール	48000	68000	56000	57333
次亜塩素酸水200ppm 2分後	6500	7200	57000	6467
次亜塩素酸水200ppm 5分後	1400	1000	1400	1267
炭酸次亜水50ppm 2分後	10	10	10	10

コントロール



次亜塩素酸ソーダ200ppm 5分後



次亜水50ppm 2分後



炭酸次亜水は様々な用途で活用することができます！



食材の殺菌・洗浄



調理用品の殺菌・洗浄



施設の感染予防



公共機関の消臭予防

◆◆◆ お客様お問い合わせ記入欄 ◆◆◆

今回の記事内容に関しまして、ご質問・ご不明な点などございましたら下記ご記入の上、FAXして頂くか、電話にてお問い合わせ下さい。

- 炭酸次亜水について詳しく知りたい！
- 炭酸次亜水についての詳しい資料が欲しい！

〒418-0047 静岡県富士宮市青木50-16

HP: <http://haikankouji.com/>

お名前 _____

貴社名 _____

ご住所 〒 _____

電話番号 _____

FAXでご返送ください！

FAX:0544-23-0835

TEL:0544-24-1957

担当:小林

