

食品産業

高品質な清浄の実現の観点から、幅広い殺菌スペクトルとしてほとんどの細菌やウイルスに有効です。幅広い用途に採用でき、複合効果として殺菌、脱臭、汚れ除去も実現できます。また、生態系(エコロジー)保全という観点からも有害物質を作らず、水系環境に影響しない、などの効果も図れます。

さらに、資源、エネルギー保全として、水の浪費の解消やエネルギー浪費の解消といった効果も期待できます。

▽ビール・酒造・飲料・ワイナリー

定置洗浄におけるライン殺菌

洗剤洗浄後の濯ぎ水として利用すると、同時に殺菌ができ、時間と水の節約にもなります。もちろん水で濯いだ後殺菌しても同様です。

製品切換押水

製品の切換の押水に利用すると、無菌的に行えることはもちろん、前の製品の臭い消しの効果も期待できます。万が一次製品に少量の微酸性電解水が混入しても風味異常は起きません。

ビン、容器の殺菌

通い容器の最終殺菌に利用するとその後水切りだけで濯ぎは不要です。ワンウェイ容器でも充填前に噴霧ノズルで細霧をブローして容器内を無菌空気で置換できます。

充填機周りの殺菌

充填時のこぼれを放置するとカビや小昆虫を誘因し汚染や異物事故の原因になります。容器の外表面や充填機周りを常時洗浄することで、それらの問題を防げます。

製品コンベアーの殺菌

製品搬送コンベアーは容器外面に付着した微量の製品により蓄積汚染され、カビ発生や昆虫誘因を起しますが、コンベアーを連続的に微酸性電解水で洗浄することにより防止できます。

床壁の洗浄

製造後製造室の壁や床を洗浄し最後に微酸性電解水で流しておくとかびや臭気の発生を防げます。

作業者手指の除菌

製造室に入るときに手指の殺菌を微酸性電解水で行うことができます。手荒れありません。

作業靴の除菌

フットバスに連続的に微酸性電解水を流入しておくとか、製造室への靴による汚染菌の持ち込みを防ぐことができます。

微生物検査室除菌

清浄室の空気は人が内部で作業すると容易に汚染され、清浄度が低下しますが、微酸性電解水の細霧を噴霧して清浄度を維持することができます。

▽魚介類加工

原料の鮮度保持

材料の加熱滅菌までの鮮度低下を防止し、良好な風味を保持するために、各工程での殺菌に利用できます。製品が塩素臭くなることもありません。

前処理工程への利用

前処理時の洗い水に利用すると洗浄と殺菌が同時に行われ、鮮度の保持に大きな効果があります。魚臭の低減にも効果が有ります。

氷の利用

微酸性電解水の氷を氷蔵に使うと溶けた水に殺菌力がありますので汚染を防げます。生締用の氷に使うと魚の日持ちがよくなります。冷凍品のグレージングに使うと表面殺菌や汚染防止に効果的です。

器具、機械、作業台の清掃、殺菌、除臭

作業中、作業終了時に使用した器具類を殺菌し、原料の汚染を低減することにより、風味の劣化や、臭気の発生を防ぐことができます。

床壁の清掃

床の汚染は半製品汚染の主原因ですので、微酸性電解水で常に清浄に保つと汚染低減になります。常時使用することで壁床の汚れカビの発生、異臭の発生を予防できます。

一般衛生管理

作業者の手指の除菌、作業靴の除菌、トイレの清掃などに利用し、一般衛生観念の向上に役立ちます。

前処理工程への利用

周囲の環境への配慮

▽菓子

機械器具の殺菌

洗剤による洗浄後微酸性電解水で殺菌します。

非加熱材料の殺菌

果肉等加熱しないで用いる材料の殺菌に用いると、味や物性に影響を与えず殺菌することができます。

原料（穀類等）の殺菌

穀類は土壌に由来する芽胞菌に汚染されていますが、微酸性電解水は加熱に強い芽胞菌にも効果があります。

床壁の清掃除菌

作業終了後、原料粉末などによる汚染を除去するとカビ等の発生を予防できて、室内汚染の低減に効果的です。

作業者手指の除菌

手荒れがほとんどありませんので、抵抗なく手洗いができます。

加湿

乾燥を嫌う製品の保存場所の加湿を衛生的に行うことができます。

除臭

器具機械に吸着した香料の除去に効果的です。

一般的衛生管理

社員向け厨房やトイレでの器具機械、手指、床壁の洗浄殺菌に用いると作業員の一般衛生状態の向上に効果的です。

▽生野菜加工

<味臭いの異常の解消>

水による濯ぎをしなくても塩素臭等の異臭が無く野菜そのものの風味が維持されます。

<菌触りの劣化の解消>

液性が微酸性域ですので、次亜塩素酸ナトリウム液で洗った時のように野菜の組織を破壊することなく本来の菌触りが維持されます。

予備洗浄

加工場に搬入前に外面を殺菌洗浄し、加工場への細菌・ウィルスの持ちこみを減らすことができます。

生野菜の殺菌洗浄

- 専用の洗浄機、小規模な手洗いにも効果的です。
 - 予備洗浄、殺菌、濯ぎなど工程が分かれている場合でも、微酸性電解水のみで全行程を処理可能です。野菜の移動方向とは逆に濯ぎから予備洗浄に向かって微酸性電解水を流すのがコツです。その場合少なくとも、殺菌槽から予備洗浄槽に移る水に、ある程度の有効塩素が残っていることが推奨されます。
 - 最後の水濯はしないほうが二次汚染防止になります。
 - 洗浄中には攪拌を行う方が効果的ですが、機械攪拌、空気攪拌の何れの方法でも問題ありません。作業場に塩素臭が立ち込めることもありません。
-

切口や剥皮後の褐変防止

切口や剥皮後表面が褐変する野菜でも、微酸性電解水で洗浄することにより、切口の褐変酵素が変性され変色が緩和される場合があります。

萎れ防止

室内での乾燥により萎れるのを防止するには、微酸性電解水を噴霧したり加湿器で加湿することにより衛生的に萎れを防止できます。人がいる場所でも支障なく実施できるのが特徴です。

器具容器の殺菌

加工用の器具や搬送用の容器からの汚染を防ぐために、微酸性電解水による器具類の殺菌が効果的です。

作業者の手指清浄化

手荒れはほとんどありませんので、作業者の手指や作業手袋の洗浄にも効果的です。

作業場床壁の清掃

作業途中や作業終了時に作業場の床や壁を微酸性電解水で洗浄することにより、二次汚染の防止、カビによる汚れ防止、悪臭発生防止の効果があります。

▽缶詰

原料の鮮度保持

材料の加熱滅菌までの鮮度低下を防止し、良好な風味を保持するために、各工程での殺菌に利用できます。

前処理工程への利用

前処理時の洗い水に利用すると洗浄と殺菌が同時に行われ、鮮度の保持におおきな効果があります。

器具、機械、作業台の清掃、殺菌、除臭

作業中、作業終了時に使用した器具類を殺菌し、原料の汚染を低減することにより、風味の劣化や、臭気の発生を防ぐことができます。

床壁の清掃

床の汚染は半製品汚染の主原因ですので、微酸性電解水で常に清浄に保つと汚染低減になります。常時使用することで壁床の汚れカビの発生を予防できます。

一般衛生管理

作業者の手指の除菌、作業靴の除菌、トイレの清掃などに利用し、一般衛生観念の向上に役立ちます。

周囲の環境への配慮

最終処理廃水の殺菌、排気の除臭、原材料容器の清浄化による昆虫や臭いの防止などにも利用できます。

▽乳業

定置洗浄におけるライン殺菌

洗剤洗浄後の濯ぎ水として利用すると、同時に殺菌ができ、時間と水の節約にもなります。もちろん水で濯いだ後殺菌しても結構です。

製品切換押水

製品の切換の押水に利用すると、無菌的に行えることはもちろん、前の製品の臭い消しの効果も期待できます。万が一次製品に少量の微酸性電解水が混入しても風味異常はありません。

充填機で製品スライダーとして

充填ポイントにボトルやパッケージを搬入するコンベアーに少量の微酸性電解水を滴下すると、容器の滑りが良くなり、同時にコンベアーを連続的に殺菌できます。

ビン、容器の殺菌

リターナブル容器の最終殺菌に利用するとその後水切りだけで濯ぎは不要です。ワンウェイ容器でも充填前に噴霧ノズルで細霧をブローして容器内を無菌空気で置換できます。

原乳タンクローリー殺菌

タンクローリー洗浄後の殺菌に利用できます。その後水でリンスせず、そのまま帰還させることで二次汚染も防止できます。

モールドや裸製品コンベアーの殺菌

アイスクリームのモールドや製品が裸で接するコンベアーを連続的に濯ぐことで、汚染の防止や汚染拡大を防ぐことができます。

製造途中での充填機内洗浄

製造途中で充填機内への製品こぼれを洗浄するときに微酸性電解水を使用すると再殺菌の必要が無くすぐに製造を継続でき、製造効率の低下がありません。40℃程度に加温して用いると一層効果

的です。

床壁の洗浄

製造後製造室の壁や床を洗浄し最後に微酸性電解水で流しておくとかびや臭気の発生を防げます。

原材料外装の殺菌

清浄な部屋に原材料を持ちこむ前に外装を微酸性電解水で流しておくとかび・ウィルスの持ちこみを防げます。

作業者手指の除菌

製造室に入るときに手指の殺菌を微酸性電解水で行うことができます。手荒れありません。

作業靴の除菌

フットバスに連続的に微酸性電解水を流入しておくとかびによる汚染菌の持ち込みを防ぐことができます。

室内空気の除菌

清浄室の空気は人が内部で作業すると容易に汚染され、清浄度が低下しますが、微酸性電解水の細霧を噴霧して清浄度を維持することができます。

乳酸菌等原料微生物管理

原料微生物の培養、増殖設備の殺菌や環境の清浄化維持に利用できます。噴霧による微生物検査室の清浄度維持にも最適です。
