

食品工場でも安心

食品工場でも安心

持続する抗菌・防カビ剤 カビこんばい



厚生省告示第370号(食品衛生法)適合

【スプレー300ml入り】

【ボトル 2,000ml入り】

特徴

- 食品工場や調理場でのご使用も可能
- お子様やペットのいる所でも安心な成分
- 建物内外あらゆる場所に塗布可能
- 600種以上の細菌・カビ・藻類を防菌
- 長期に安定して効果を持続

使用方法

- 底に成分が残らないように良く振ってから使用して下さい。
スプレー・刷毛・ローラー・布に含ませる等で塗布して下さい
- 本剤を定着させ抗菌・防カビ効果を長期に持続させるため、対象面が乾燥している状態で塗布し、再び乾燥させて下さい。

ユーザー様のラインで菌を採取させていただき、下記の通り比較試験を実施

| | カビこんばい塗布 | アルコール塗布 | 塗布なし |
|-----|----------|---------|------|
| 一日目 | | | |
| 七日目 | | | |

※上記テストは効果を比較するもので、効果を保証するものではありません

食品用ベルトカビ培養試験

食品用ベルトにカビこんばいを塗付しカビ抵抗試験を実施した。

●試験方法

62菌を試験菌としたカビ抵抗性試験

●接種

湿式法による試験菌混合孢子懸濁液直接接種

●培地

クロラムフェニコール等の抗生物質無添加

ポテトデキストローズアガー(PDA)

●シャーレ

角型シャーレ

●培養器と培養条件

培養器 : 温度、湿度サーモスタット付きサーキュレーター

培養条件: 温度: 30°C±5°C 変換時24°C~35°C

湿度: 95%±5%RH 変換時90%RH以上

風速: 60cm/sec

●サーキュレーター内の確認

培地に木綿の紐を浸しサーキュレーター内に吊るし、試料と同一条件の接種を行いサーキュレーター内
が菌の発育に適していることを確認

●28日後試験結果

| 食品ベルト1 カビこんばい塗布 | 食品ベルト2 カビこんばい塗布 | 食品ベルト カビこんばい塗布なし |
|--|--|---|
|  |  |  |

※塗布した時に水分をはじいてしまう為、食品ベルト1は下地処理をした後塗布

●結果判断※促進試験を行っておりますので、カッコ内の期間が実際の期間の目安です。

| | 培養期間 | | | |
|---------------------|---------|---------|---------|------------|
| | 7日目(半年) | 14日(1年) | 21日(2年) | 28日目(3~5年) |
| 食品ベルト1 カビこんばい塗布 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 食品ベルト2 カビこんばい塗布 | 0 | 0 | 1~2 | 2~3 |
| 食品ベルト カビこんばい塗布なし | 0~1 | 1~2 | 3~4 | 4 |

評価0: カビの発育が全く見られない

評価1: 僅かに発育が見られる

評価2: 少し発育が見られる

評価3: 中間的な発育が確認できる

評価4: 激しい発育が見られる

※上記試験は効果を確認するもので保証するものではありません

問合せ先：中興ベルト株式会社
九州出張所 TEL: 080-2738-1899