



# 微酸性電解水研究所

## 微酸性電解水（HOCL）の特徴

### 微酸性電解水（HOCL）の性状

|                     |   |
|---------------------|---|
| 食品添加物               | 2002年指定される*1                              |
| 殺菌有効成分              | 次亜塩素酸(HOCl)                               |
| 殺菌力                 | 次亜塩素酸イオン<br>(OCl <sup>-</sup> )*2の80~150倍 |
| 有効塩素濃度<br>(食品添加物規格) | 10~30ppm                                  |
| pH値<br>(食品添加物規格)    | 5~6.5 (水道水/7.5)                           |
| 原料                  | HOCLMAT (希塩酸ベース)                          |

\*1 日本国内 \*2 次亜塩素酸イオンは次亜塩素酸ソーダに含まれる主な殺菌有効成分です。

- ◆ 無味無臭又は若干の塩素臭・無色
- ◆ 脱臭効果がある
- ◆ 食品中に残留しない
- ◆ 原水は飲料水であれば使用可能
- ◆ 金属に対する腐食の影響が少ない
- ◆ 塩分の残留がない
- ◆ 食品の直接殺菌が可能（食添規格内）
- ◆ 人体に対し安全
- ◆ 塩素ガスの発生がない
- ◆ 原水の無駄が無い
- ◆ 環境に優しい
- ◆ 環境ホルモンが出ない
- ◆ 職場環境が劇的に改善される

### 微酸性電解水の用途

| 業種         | 小分類  | 用途  |
|------------|--|---|
| 食品加工       | 惣菜、魚介類、畜肉、酒類、味噌醤油、乳業、菓子、飲料、漬物、缶詰、炊飯、製餅             | 食材原料殺菌、冷却用水、グレージング処理、冷却水、器具機械殺菌、容器殺菌、搬送機器殺菌、手指洗浄、床壁清掃、作業衣除菌、製造環境清浄化、トイレ清掃 |
| サービス業      | 食品小売、宿泊施設、公衆浴場（温泉、銭湯）、遊泳プール、レストラン、ホテル、ペット、動物園、旅客運輸 | 食材殺菌、生鮮食品乾燥防止、食器器具殺菌、浴湯殺菌、遊泳水殺菌、客室除菌除臭、客室除菌除臭、動物体洗浄、展示室除菌除臭、トイレ洗浄         |
| 農業         | 果樹園芸、施設園芸、菌茸栽培、畜産、花卉園芸、植物工場、その他                    | 種子除菌、果樹除菌、施設内清浄化、給水、罹病予防、菌類植継作業補助、加湿、噴霧冷却、畜体清掃、除臭、植物水揚                    |
| 水産業        | 養魚場、市場、水揚現場  | 魚介類殺菌、冷却水、生締、氷蔵、養魚場除菌、搬送機器除菌、作業場清浄化                                       |
| 医療・介護      | 医療施設、老人介護施設  | 厨房衛生管理、トイレ清掃、除臭、居室清掃、手指除菌、加湿、浴室除菌、介護器具除菌                                  |
| 上下水処理、空気処理 | 上水処理場、廃水処理場、ビルメンテナンス                               | 上水殺菌、放流廃水殺菌、中水殺菌、ビル空気除菌除臭   |
| その他        | 公園管理、バイオテロ、廃棄物処理、厩舎                                | 水景水除菌、野外冷房、野外除染、資源廃棄物悪臭予防、動物洗浄、悪臭防止                                       |