

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℃±5℃ 変換時24℃～35℃

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

販売元:株式会社広陽

住所:神奈川県藤沢市土棚679

電話:0466-41-2151 FAX:0466-44-1120