

ハイブリッドマイクロバブル®システム

ナノプログレス® 750G

次亜塩素酸ナトリウムを微酸性水に変換します。



白い魔法の泡マイクロバブルで

食材瞬間殺菌!

SHINWA®

株式会社 シンワ

ハイブリッドマイクロバブル

「ナノプログレス[®]750G」の優れた殺菌効果



ハイブリッドマイクロバブル「ナノプログレス[®]750G」は空気取込口に炭酸ガスを注入して次亜塩素酸ナトリウム水 (pH8~9) を微酸性次亜塩素酸水 (pH6以下) に変換することで殺菌効果のある次亜塩素酸 (HOCL) の効果を出すことが狙いです。



特 徴

- 1 次亜塩素酸ナトリウム水を微酸性次亜塩素酸水に変換します。
- 2 次亜塩素酸ナトリウム水が遅延性の薬剤であった物が速効性になります。
- 3 食材スライサー刃に噴射して殺菌します。
- 4 大量の水を必要とした洗浄槽がいらなくなり年間上下水道料金の節約になります。
- 5 チラー水が節約されますので節電になります。
- 6 pH添加剤の乳酸、酢酸類がいません。塩素ガス発生心配がありません。
- 7 変換された微酸性水の濃度は元の次亜塩素酸ナトリウム水と同じです。
- 8 炭酸ガスの流量は毎分2~4ccです。(濃度、水質によります)
- 9 微酸性水による薬剤取扱時の事故の心配がありません。
- 10 低コストの次亜塩素酸ナトリウムと食添用炭酸ガスでランニングコストも兼備です。
- 11 電解次亜水も変換できます。

ハイブリッドマイクロバブル®システムの優位性

従来は次亜塩素酸ナトリウムに添加剤の酢酸、乳酸を混ぜpH調整をしていましたが添加剤の臭気が食材に付着し、さらには混合時の分量を間違えると猛毒の塩素ガスが発生する危険性がありました。一方、ハセッパー水として希塩酸を次亜塩素酸ソーダにごく微量に混合してpH6.0~7.3にすることで次亜塩素酸を得ています。また、希塩酸を電気分解してpH5~6.5の電解水(森永製ビオスター)を生成することで次亜塩素酸(HOCL)を得ています。いずれも次亜塩素酸の殺菌効果を得たいが為の方法です。

このように各種の装置がありますがすべて

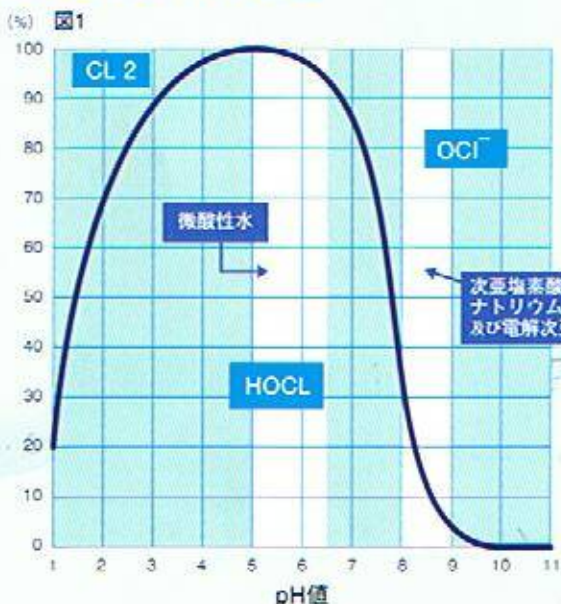
の目的は次亜塩素酸(HOCL)を殺菌に使うことです。次亜塩素酸は(図1)にありますようにpH5.0~5.5で100%引き出すことが出来ますのでノロウイルスにも対抗できます。この次亜塩素酸を炭酸ガスとマイクロバブルの力で廉価な次亜塩素酸ナトリウムから100%誕生させることが出来るのです。

この方法では猛毒の塩素ガスの発生はありません。なぜならばマイクロバブルの吐出量に合わせて炭酸ガスを取り込みますので安全に使用することが出来ます。また、電気分解などには行いませんので電極板等の高価なランニングコストがかかりません。

厚労省の通達で次亜塩素酸ナトリウム12%を200ppm希釈で殺菌洗浄するように指導されていますが、その殺菌中身の次亜塩素酸(HOCL)は2割しか使用していないのです。

このハイブリッドマイクロバブルシステムを使えば、食材の安全安心を掲げる70~80ppmで十分な殺菌効果があります。また、次亜塩素酸ナトリウムは遅延性で浸漬時間を採らなければ殺菌効果が得られませんでした。しかし、このハイブリッドマイクロバブルシステムを使えば速効性の次亜塩素酸に生まれ変わり即座に殺菌をいたしますので食材スライサー刃に噴射することで驚異の殺菌効果が現れます。

●次亜塩素酸有効帯域



●各部の名称



細菌検査報告書

使用地: 一般生菌(標準寒天培地)・大腸菌群・大腸菌(XM-G)
黄色ブドウ球菌(マンニト食塩寒天培地)

商 品 名: もぎみネキ
製造方法:
販 売 中: 消費期限 D+2(店舗で2日販売)

〔検査結果〕表1

検査内容	経時条件	検査項目			総合評価	
		一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌		
細菌検査	12/8 10:00 11:00	2.2×10 ³	陰性	陰性	合格・不適合	
	12/8 16:00 初発	2.1×10 ³	陰性	陰性	合格・不適合	
	12/8 10:00 11:00		7.0×10 ¹	陰性	合格・不適合	
	12/8 10:00		1.5×10 ¹	陰性	合格・不適合	
	判定基準	合格	5.0×10 ⁴	陰性	陰性	
	加熱処理	要注意	1.0×10 ⁴	—	—	
官能検査	温度・保存時間		色	におい		
			—	—		

※2検体ずつ検査しました。

FDC
検査者: 品質保証室
検査日: 12/9~
記入日:

〔検査結果〕表2

検査内容	経時条件	検査項目			総合評価	
		一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌		
細菌検査	12/9 10:00 11:00	3.3×10 ³	陰性	陰性	合格・不適合	
	12/9 16:00 初発	3.7×10 ³	陰性	陰性	合格・不適合	
	12/9 10:00 11:00		7.6×10 ¹	陰性	合格・不適合	
	12/9 10:00		1.1×10 ¹	陰性	合格・不適合	
	判定基準	合格	5.0×10 ⁴	陰性	陰性	
	加熱処理	要注意	1.0×10 ⁴	—	—	
官能検査	温度・保存時間		色	におい		
			—	—		

— ハイブリッドマイクロバブル[®]システムの一例です —

例1

〔検査結果〕表1



スライサー殺菌



脱水機

例2

〔検査結果〕表2



スライサー殺菌



ざるカゴ式野菜洗浄機



脱水機

製品概要



ナノブログレス[®]750G

機種名/ナノブログレス[®]750G
 外形寸法/W412×D690×H810
 材質/ST304
 質量/57kg
 電源/3相 200V 50/60Hz
 吐出量/毎分12ℓ
 吐出ノズルホース/3m付(食品用)

付属品



クッションタンク中型
 品名/クッションタンク50
 外形寸法/W400×D390×H563
 材質/ポリエチレン製
 質量/7.0kg
※食添用炭酸ガスレギュレーターは別売です。



スライサー用ノズル

オプション



炭酸ガスレギュレーター



食添用炭酸ガスボンベ 30kg



クッションタンク小型
 品名/クッションタンク小型
 外形寸法/W400×D200×H300
 材質/アクリル製
 質量/5.0kg



ざるカゴ用ノズルセット

小嶺機械製ざるカゴ式洗浄機
 品名/小嶺機械製
 ざるカゴ式洗浄機
 寸法/W725×D980×H1045
 能力/約150kg/h(刻み物)
 水量/75L



デザイン仕様は予告なしに変更する場合があります。

製造元

SHINWA[®] 株式会社
シンワ 環境事業部

〒101-0047 東京都千代田区内神田3-15-1

☎03-5289-0019 FAX03-5289-0029

http://www.shinwa-kankvo.io/

取扱店