

安全に殺菌水生成

ハセップメーカー

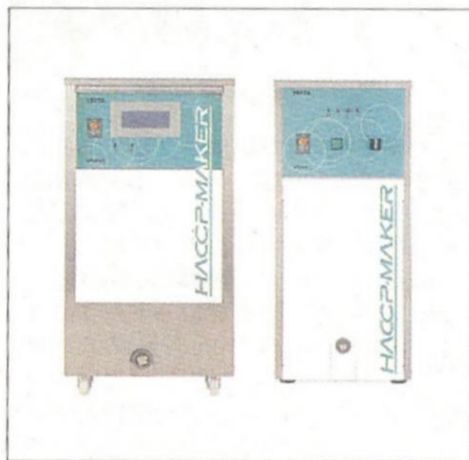
—— アプロ

炭酸ガス使用の殺菌水生成システム「ハセップメーカー」。

従来の殺菌水生成装置は次亜塩素酸ソーダを希塩酸で希釈する方法が主流。この方法では調整域が狭いため安定したpH値を維持することが難しく、取り扱いミスによって塩素ガスが発生する事故もあった。

新製品はそうした問題を解決するため、pH調整の緩衝用として炭酸飲料水などに使用される炭酸ガスを次亜塩素酸ソーダに混合した。塩や塩酸を用いる既存の方法と異なり、pH緩衝性が高く、過剰注入しても塩素ガスが発生する心配はない。

次亜塩素酸ソーダのみを使った殺菌水と比べ、新製品で得られた殺菌水は約6倍の殺菌力を持つ。排水時の中和処理は不要。菌や有機物に触れて殺菌した後は普通の水に戻る。レストランや食品加工場向け。生鮮食品や調理器具、手指の洗浄などに使用する。肌と



この一台

同じ弱酸性で人にも優しい。

レストラン向けの「VA-10」（税抜き価格は130万円）は毎時700ℓの殺菌水を生成する。外形寸法は幅29㎝×奥行52㎝×高さ67㎝。毎時1500ℓ生成する食品加工場向けも用意。

発売元はアプロ（東京都目黒区、☎03・5434・8480）。