

現場の声をカタチに…いつもアルタンから。

# すばやく効いて効果が持続。

アルコールの即効性除菌力にポリリジンの持続性抗菌力をプラス。

エタノール製剤・食品添加物

# アルタン 78-R



- 食品にかかっても安全です (食品添加物)。
- 噴霧後の水洗いやふき取りの必要がありません。
- 中性 (pH6.3~7.3) なのでサビが出ません。

成分(重量%)

エタノール	71.26% (78度)
グリセリン脂肪酸エステル	0.28%
ポリリジン	0.02%
乳酸	0.01%
乳酸ナトリウム	0.10%
精製水	28.33%

- 500mlスプレー付 … 10本×3箱入
- 500ml詰替用 … 10本×3箱入
- 4.8L … 4本入
- 15kg … スチール缶

ALTAN



# 正しく使ってしっかり除菌

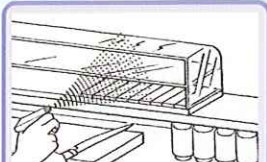


### ●調理用具・器具、食器の除菌に

包丁、まな板、食器類に。使用前に表面が濡れる程度に噴霧してから使用してください。洗ったあとは水気をとって裏表まんべんなく噴霧します。カビを抑える効果があります。せいろなど木製品、竹製品にもお使いください。

### ●お持ち帰り用食品容器に

お弁当やサラダなどの食品を詰める前に、まんべんなく噴霧してください。噴霧後の水洗いは必要ありません。

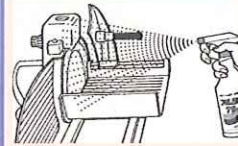
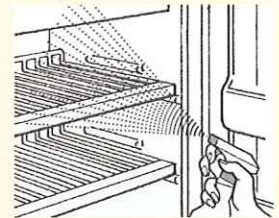


### ●ネットケース、シューズケースに

ネットくすなどを取り除き、洗浄後にすみずみまで噴霧してください。

### ●冷蔵庫の除菌に

冷蔵庫の中でも雑菌やカビが生きています。庫内の除菌や防カビにもアルタン78-Rをお役立てください。冷蔵庫のにおいの多くはカビや雑菌のせいです。アルタン78-Rを使うと庫内のにおいが消えます。雑菌が付きやすいドアの把手の部分にはひんぱんにご使用ください。

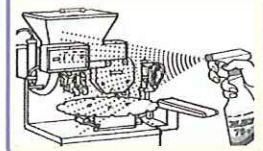


### ●調理用機械に

スライサー、ミキサー、ミートチョッパーなどの調理用機械は、使用前にすみずみまで噴霧してください。使用後は機械を分解・洗浄した後、同様に噴霧してください。

### ●すし・おにぎりロボットに

食品が接する箇所、成形型(キャビティ)、供給コンベアなどの使用前や洗浄後、十分に噴霧してください。



食中毒防止には二次汚染を防ぐことが大変重要です。

エタノールが揮発した後に、食中毒菌に汚染されたはね水やダスター、手指などが付着したとしても、

アルタン78-Rの<持続性抗菌力>があれば二次汚染防止に役立ちます。

## 抗菌作用実験 ①

### 目的

「アルタン78-R」と、他社78度エタノール製剤Sの持続性抗菌力を比較するために、エタノールが揮発した状態を想定し、エタノール濃度以外の成分をそのままにして、エタノール濃度を10%に下げた水溶液の抗菌効果を確認する。

### 試験方法

各試料溶液9mlに菌液(10<sup>7</sup>に調整)を1ml加え、30秒間感作し、0.1mlを培地に塗抹後、培養した。

【菌の種類】大腸菌 【使用培地】デソキシコレート寒天培地(35°C 24時間培養)

## 持続性抗菌力試験

## 結果

試料溶液			感作時間	大腸菌
Blank				4.2×10 <sup>7</sup>
エタノール10%	エタノール	10%	30秒	∞
他社製品S (エタノール度数:78度)	エタノール ベタイン 乳酸ナトリウム	10% 0.03% 0.03%	30秒	∞
アルタン78-R	エタノール グリセリン脂肪酸エステル ポリリジン 乳酸 乳酸ナトリウム	10% 0.28% 0.02% 0.01% 0.1%	30秒	<100

∞:増殖してカウント不可能を意味します。<100:菌が検出されなかったこと(陰性)を意味します。

## 抗菌作用実験 ②

### 乾燥後残留物の持続性抗菌力試験

### 目的

乾燥後の残留物に抗菌効果が持続しているか確認する。

### 試験方法

試料をシャーレに2ml入れ、35°Cで24時間乾燥させ、調整した菌液を1ml入れて混合し、感作時間後、培地に混釈、培養した。

【菌の種類】大腸菌・黄色ブドウ球菌

【使用培地】デソキシコレート寒天培地(35°C 24時間培養)

標準寒天培地(混釈培養の為)(35°C 48時間培養)

乾燥時間 24時間

試料		乾燥時間	感作時間	大腸菌	黄色ブドウ球菌	
Blank				1.2×10 <sup>5</sup>	1.2×10 <sup>7</sup>	
アルタン78-R	エタノール グリセリン脂肪酸エステル ポリリジン 乳酸 乳酸ナトリウム 精製水	71.26% 0.28% 0.02% 0.01% 0.1% 28.33%	24時間	1分	<100	<100
			5分	<100	<100	
			10分	<100	<100	
他社製品S (エタノール度数:78度)	エタノール ベタイン 乳酸ナトリウム 精製水	71.25% 0.03% 0.03% 28.69%	24時間	1分	∞	∞
			5分	∞	∞	
			10分	∞	∞	

∞:増殖してカウント不可能を意味します。<100:菌が検出されなかったこと(陰性)を意味します。



※感作時間を1分~10分おいてもアルタン78-Rを使用した培地には、菌の発生は確認できなかった。一方他社製品Sの方は1分からカウント不可能な数の菌が発生した。



## ●取扱店名



アルタン株式会社

〒144-0033 東京都大田区東糀谷3-11-10

TEL.03-3743-5705(代)

http://www.altan.co.jp