



微生物制御の強い味方 “次亜塩素酸”

次亜塩素酸の先進的活用技術

技術分野分類 7102：応用微生物学

技術キーワード 12：微生物制御学

産業分類 E-09：食品製造業

内 容	概要	次亜塩素酸の持つ酸化力は、食品産業をはじとする種々の産業において、洗浄、殺菌、漂白、脱臭などの操作に長年利用されてきました。次亜塩素酸の有効利用のポイントは、水溶液のpH制御にあります。次亜塩素酸の使用目的や対象物に合わせて、最適な活用技術の研究開発を進行中です。				
	従来技術・競合技術との比較（優位性）	次亜塩素酸水溶液は、使用目的に応じてpHを弱酸性～アルカリ性に適切に調整すると、作用効果は飛躍的に向上します。また、樹脂の内部に浸透した色素や香気成分なども分解除去することができます。さらに、次亜塩素酸水溶液の微細噴霧や通風気化技術を利用すれば、室内の空間殺菌も可能です。次亜塩素酸の作用機序を理解すれば、機器の腐食や劣化対策も十分に可能です。				
	本技術の有用性	次亜塩素酸の酸化力は、食品産業（農畜水産加工含む）にとどまらず、医療・介護施設、水処理施設における微生物制御に広く使用されています。本研究成果の将来的な波及効果は、極めて大きいと考えています。				
関連情報 (図・表・写真等)		    				
		混合式弱酸性次亜水生成装置 通風式空間清浄機 超音波霧化器 カット野菜の洗浄殺菌 フォーム洗浄				
適用可能製品		<ul style="list-style-type: none"> ・混合式弱酸性次亜水生成装置 ・通風式空間清浄機（次亜水で空気を洗う） ・超音波霧化噴霧器 ・カット野菜の洗浄・殺菌 ・フォーム洗浄 				
技術シーズ保有者	氏名 所属・役職	福崎智司 三重大学大学院 生物資源学研究科 生物圏生命科学専攻 海洋微生物学研究室				
技術シーズ照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	三重大学学術情報部社会連携チームリエゾン担当 059-231-9743/059-231-5722 liaison-c@crc.mie-u.ac.jp				

■知的財産

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2019年 8月 16日