

ホタテ除菌剤と次亜塩素酸ナトリウム溶液の殺菌比較

ホタテ除菌剤

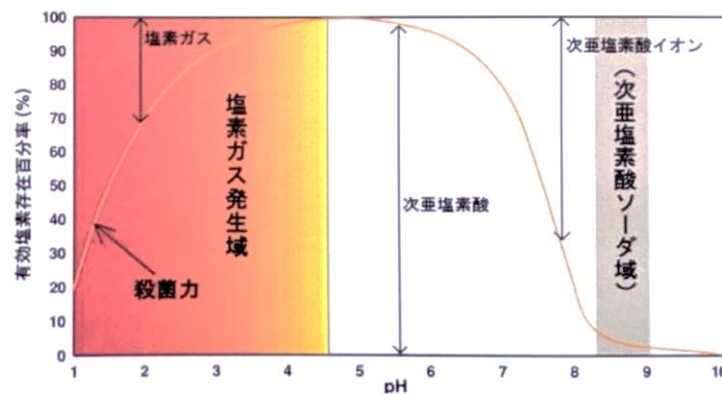
希釈倍率	PH	主な用途
原液	12.5	強力殺菌
2倍	12.3	トイレ等
3倍	11.8	まな板、手洗い等
5倍	11.3	まな板、手洗い等
8倍	10.9	食品
10倍	10.3	食品
20倍	10.0	食品
30倍	9.6	殺菌として不適

* 室温22℃、原液PH12.5の条件下で実験を行った。

次亜塩素酸Na

希釈濃度	希釈倍率	主な用途
1,000ppm	60倍	強力殺菌
200ppm	300倍	食品

* 次亜塩素酸Naは、原液で6%溶液(食品用)を用いた。



【 総 括 】

ホタテ水溶液は、原液では、PH12.5に対し、希釈倍率とPH値には正比例の関係性は弱く、希釈倍率を上げていく中、緩やかにPH値が下降した。

次亜塩素酸Na溶液6PPMは、一般的に200PPM希釈溶液が、食品殺菌に最適とされており、これより希釈倍率を低下させると、PH4.5以下にてイオン不安定化が起こり、有毒ガスを発生させる。