



Japan
Food
Research
Laboratories

試験報告書

第 NA66070378 号

依頼者 パスタライズ株式会社

検体 本報告書中

試験項目 殺菌効果試験

平成 5 年 7 月 19 日 当センターに提出された
上記検体について試験した結果は次のとおりです。

平成 5 年 8 月 23 日

財団法人

日本食品分析センター

東京本部 〒151 東京都渋谷区元代々木町52番1号
大阪支所 〒564 大阪府吹田市豊津町3番1号
名古屋支所 〒460 名古屋市中区大須4丁目5番13号
九州支所 〒812 福岡市博多区下呉服町1番12号
多摩研究所 〒206 東京都多摩市永山6丁目11番10号

殺菌効果試験

1 依頼者名

パスタライズ株式会社

2 検 体

- 1) パスタクリーン (C10₂ 濃度: 2032ppm)
- 2) 次亜塩素酸ナトリウム (6%)
- 3) ポピドンヨード (10%)
- 4) 逆性石鹼 [塩化ベンザルコニウム: 10(W/V)%]
- 5) クロルヘキシジン [20(W/V)%]
- 6) エタノール (99.5%)
- 7) フェノール (99%)
- 8) グルタルアルデヒド (25%)

ただし、検体2)~8)は財団法人 日本食品分析センターにて購入した。

3 試験目的

各種微生物に対する検体の殺菌効果試験を行う。

4 試験概要

検体を所定の有効成分濃度になるように希釈し試験液とした。これらの試験液に各種微生物の菌液を接種した後20℃で作用させ、経時的に試験液中の生残菌の有無を調べた。

5 試験結果

試験結果を表-1 ~8 に示した。

試験報告書のpp.2-11 の表 1～8 をまとめると以下のようになります。

二酸化塩素の除菌効果試験結果

(財)日本食品分析センター 試験報告書 第 NA66070378号

(平成5年8月23日)

商品名:「**パスタクリーン**」

2.5 分間作用での MBC 濃度の比較

((財)日本食品分析センター 試験報告書 第 NA66070378号(平成5年8月23日)(全11項)からのまとめ)

薬剤銘	微生物名				
	細菌 A	細菌 B	細菌 C	細菌芽胞	カビ菌
二酸化塩素(パスタクリーン)	1	1	1	100	10
グルタルアルデヒド	100,00	100,00	100,00	> 100,00	> 100,00
フェノール	10,000	> 10,000	> 10,000	> 10,000	> 10,000
無水エタノール	500,000	500,000	500,000	> 500,000	> 500,000
グルクロン酸クロルヘキシジン	100	10	1,000	1,000	10,000
塩化ベンザウコニウム	100	10	100	1,000	10,000
ポピドンヨード	10	100	100	> 1,000	1,000
次亜塩素酸ナトリウム	10	10	10	> 1,000	1,000

【表の見方】

(例)細菌 A をある条件下で充分不活化させるのに必要な「グルタルアルデヒド」の濃度は 100,00ppm であったが、「二酸化塩素」は 1ppm で充分であった。

MBC:最小殺菌濃度 石炭酸係数(フェノール係数)測定法に従い、次のような試験を行った。試験液 10mL に菌液 1mL を加え十分に攪拌後、室温(約 20)で 2.5、5、10、15 分間作用させた。各作用時間経過後にその一白金耳量を取り、滅菌後室温まで冷却した 0.2%肉エキス添加普通ブイヨン(栄研化学株)に接種し、これを 35 、2 日間培養して菌の増殖の有無を肉眼で確認した。次に各試験液の結果より、各作用時間における試験試薬の MBC を求めた。

細菌名については、同内容を学会発表した文献(高山 他 :二酸化塩素の殺菌性、防菌防黴誌 Vol.23 No.7 1995)を御参照下さい。

資料作成者:パスタライズ株式会社
作成者の許可無く資料を掲載することを禁じます。