

Catalogue No.

20633-56

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

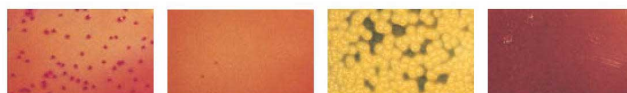
HACCP

56



素材自体が持つ抗菌力は半永久的

HACCP



大腸菌 (プラスチック板) 大腸菌 (IKD抗菌ステンレス給食皿) 黄色ブドウ球菌 (プラスチック板) 黄色ブドウ球菌 (IKD抗菌ステンレス給食皿)

【試供液塗布後24時間静置状態での菌の集落数】

大腸菌 Escherichia coli

黄色ブドウ球菌 Staphylococcus aureus

検査対象	発生集落数	検査対象	発生集落数
IKD抗菌ステンレス給食皿	1.0×10^2	IKD抗菌ステンレス給食皿	0
プラスチック板	2.0×10^6	プラスチック板	1.5×10^6

IKD 抗菌ステンレスシリーズの丸皿の表面 (16cm) に試供菌液 1 ml を塗布し、25℃ 24時間静置後、下記の方法により試験を行いました。
なお、対照に付いてはプラスチック板の表面 (16cm) に試供菌液 1 ml を塗布し、25℃ 24時間静置後、以下の同様な試験を行いました。
試供菌液塗布部分 (16cm) をタンポンで拭き取り、タンポンを10mlの希釈液中にて振り出し、大腸菌はその振り出し液 1 ml を計測培地に混釈し37℃ 24時間、黄色ブドウ球菌は、その振り出し液0.1mlを計測培地に塗布し37℃ 48時間培養を行い、発生した集落数を計測しました。

上記の実験データは「財新潟県環境衛生研究所」で行われたものです。これ以前、以降にも実験は繰り返し行われ、IKD 抗菌ステンレスシリーズの抗菌力が実証されました。IKD 抗菌ステンレスシリーズは、大腸菌や黄色ブドウ球菌などの他、MRSA などの広範囲な菌に対して有効な抗菌力を発揮します。



IKD 抗菌ステンレスシリーズは、金属表面に付着した菌にのみ抗菌作用が働きます。水の浄化や、食物そのものの滅菌には使用できません。



- IKD 抗菌ステンレスシリーズは、18-8 ステンレスに 3% の銅を含ませて製造している為、素材自体に抗菌・抗ウイルス性を持っています。(表面加工ではありません)
- IKD 抗菌ステンレスシリーズは銅のイオン効果による作用を利用しているため安全です。

このページの全商品は



▶関連商品:P569~P580



●このカタログに掲載されている価格は、2024年9月1日現在のものです。税抜価格です。●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。