

# 三菱ガス化学の 食添グレード過酢酸 ダイヤパワー®FP

他の薬剤を使用していた時は、機器だけでなく空調やエアシャワーまで建屋全体の腐食に頭を悩ませていたが、ダイヤパワーFPに変えてから現場腐食の悩みから解放された。取引先からの監査時にサビの指摘を受けることもない。

現場にとって切らず事の出来ない必需品の為、国内生産である点が安心できる。

## 導入企業様の声



専用の薬注機がシンプルで使い易くありがたい。

臭気が気にならない為、現場環境が大幅に改善された。食材の見た目(褐変)や風味、食味も損なわないのでとても使いやすい。

**国内生産** **安定供給**

# 三菱ガス化学の 食添グレード過酢酸 ダイヤパワー®FP

## 導入のご相談

■ お客様の現場に最適な濃度および管理方法や殺菌効果を高めるための適正な前洗浄の仕方についてのコンサルティングが可能です。お気軽にご相談ください。

■ 専用の薬注機もセットでご提案が可能です。お気軽にご相談ください。

## 製品仕様

- ・荷姿 5kgポリ容器×2缶/箱
- ・保証期間 製造後8か月
- ・仕様詳細 主成分:過酢酸14%  
非劇物 食品添加物 過酢酸製剤  
危険物第4類第3石油類(水溶性)  
※アルコールより燃え難い
- ・使用基準(濃度)



ダイヤパワー®FP  
専用薬注機



## 三菱ガス化学株式会社

機能化学品事業部門 生活衛生ソリューションズ事業部

ダイヤパワーFP

検索



東京 〒100-8324 東京都千代田区丸の内2-5-2 三菱ビル6F  
TEL.03(3283)4759 FAX.03(3287)2643

販売店

調理器具の漬け置き殺菌

食材の表面殺菌

作業台やコンベア等のスプレー殺菌

**課題** ■薬液の濃度管理 ■水道代金の高騰 ■次亜による塩素ガス由来の臭気 ■次亜と有機物の反応による微生物由来の臭気  
■金属やプラスチック、空調等の次亜焼けによる清掃負担／修繕費負担 ■多種多様な食中毒菌への対策

## 食材の表面殺菌

### 食材への影響が少ない

食材の風味を損なわず、葉野菜等の褐変を生じさせることもありません。



### 大幅節水によるコストダウン

有機物との接触による濃度低下が少ない為、殺菌時にかけ流しをする必要がありません。殺菌後のすすぎ工程も不要なため(※1)、大幅な節水とコストダウン(※2)が可能に。

※1 殺菌後は脱水のみでOK。  
※2 薬剤コスト+上下水道コストを加味したトータルコストの試算が可能です。メーカーまたは販売店まで相談ください。

### 幅広く高い殺菌力

・カンピロバクター ・リステリア ・ノロウイルス

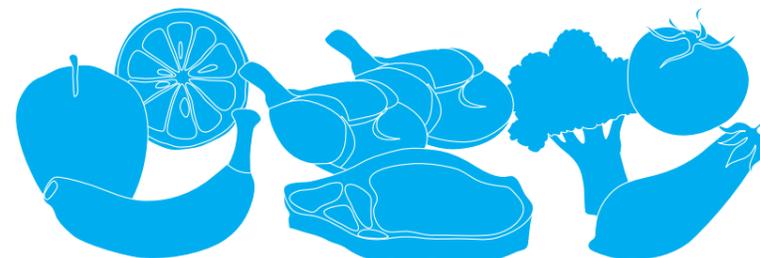
カンピロバクター、リステリアからノロウイルス(※1)まで幅広く高い殺菌効果がある事が報告されています。

※1 ネコカリシウイルスとして

### 生産効率の改善

短い接触時間で効果が出やすい為、殺菌時間の短縮による生産効率の改善が期待できます。

使用基準	
	鶏肉 2,000ppm以下
	牛肉・豚肉 1,800ppm以下
	野菜・果物 80ppm以下



## 他殺菌剤との比較

	ダイヤパワー®FP	次亜塩素酸ナトリウム	微酸性次亜塩素酸水	オゾン水	アルコール
生成設備	不要	不要	必須	必須	必須
濃度安定性(殺菌時)	○	△	△	△	△
節水	○	×	△	△	○
食材への影響	○	△	○	○	△
臭気	○	△	○	△	○
用途汎用性	○	△	△	△	△
プラ腐食性	○	△	○	○	○
金属腐食性	○	△	△	△	○

※自社調べ(青果物の表面殺菌現場を想定)

### 現場のこんなお悩みにも

- 薬液濃度が安定している為(殺菌時の有機負荷に対して)HACCPにおける危害要因としての指摘リスクが低減します。
- 低濃度でも効果が出やすい為、希釈後の臭気は極めて少なく、現場環境を損ないません。

## 調理器具の漬け置き殺菌、作業台やコンベア等のスプレー殺菌

### 芽胞菌も殺菌

・ボツリヌス菌 ・ウェルシュ菌 ・セレウス菌

他の薬剤では殺菌が難しいボツリヌス菌やウェルシュ菌、セレウス菌など芽胞菌への殺菌効果も報告されています。

### バイオフィームも破壊・剥離

ゴキブリ等害虫の温床にもなるバイオフィームまで破壊・剥離。



### ステンレスやプラスチックへの腐食性が少ない

SUS304の腐食性



ステンレス製の機器やプラスチック製の器具、空調・エアシャワー等の腐食による清掃コストや設備更新コストの大幅削減が可能です。

使用基準	
	芽胞菌 800ppm 30分以上

※界面活性剤等での前洗浄と組み合わせることでより高い効果が得られます。

※バイオフィームは成熟度により濃度や接触時間が異なります。



濃度が安定しているため  
漬け置き後の希釈液は  
床や排水溝の汚れやぬめり防止  
にも再利用可能