

生食用野菜の殺菌処理

「次亜塩素酸ナトリウム希釈液は濃度管理が大切です」

生食用野菜における殺菌処理の3つのポイント

次亜塩素酸ナトリウム希釈液の

濃度管理

次亜塩素酸ナトリウム希釈液の

液量

「対象物が十分に浸るように」

次亜塩素酸ナトリウム希釈液への

浸漬時間

次亜塩素酸ナトリウム希釈液の濃度管理

食品添加物規格の次亜塩素酸ナトリウム液を使用し、適正な希釈を行います。



希釈時に有効塩素濃度を
確認し、記録します。

殺菌処理が済んで次の殺菌対象物を浸漬する前に、希釈液を新たに作り直します。

または、装置を用いて殺菌槽内に希釈液を連続給水し、オーバーフローをさせます。

簡単に濃度確認ができます

試液を用いるタイプの「ACテストキット」と、試験紙タイプの「テストペーパーHC」があります。どちらも、ピューラックス等次亜塩素酸ナトリウム液の希釈液の濃度確認に最適です。

「DPDテストキット」&
「有効塩素測定用 ACテストキット」

(DPDテストキット用オプション品)

[製品案内のページへ ▶](#)

ピューラックス希釈濃度試験紙
「テストペーパーHC」

[製品案内のページへ ▶](#)

手のひらサイズの希釈装置

ピューラックス専用希釈装置「ミニクロペット3」

水道の蛇口と連結し、ピューラックス(次亜塩素酸ナトリウム6%液)の希釈液を連続供給します。

[製品案内のページへ ▶](#)

希釈液を「大量に」連続供給するには

高濃度次亜塩素酸ナトリウム希釈液供給装置

- ピューラックス等次亜塩素酸ナトリウム液の希釈液を常時連続供給します。
- 希釈液貯留タンク、供給ポンプは不要。
- 希釈濃度の設定は対応可能です。

上記内容について、その他ご不明な点などがございましたら、オーヤラックスまでお問合せください。お問合せにつきましては、[コチラ](#)をご覧ください。

株式会社オーヤラックス