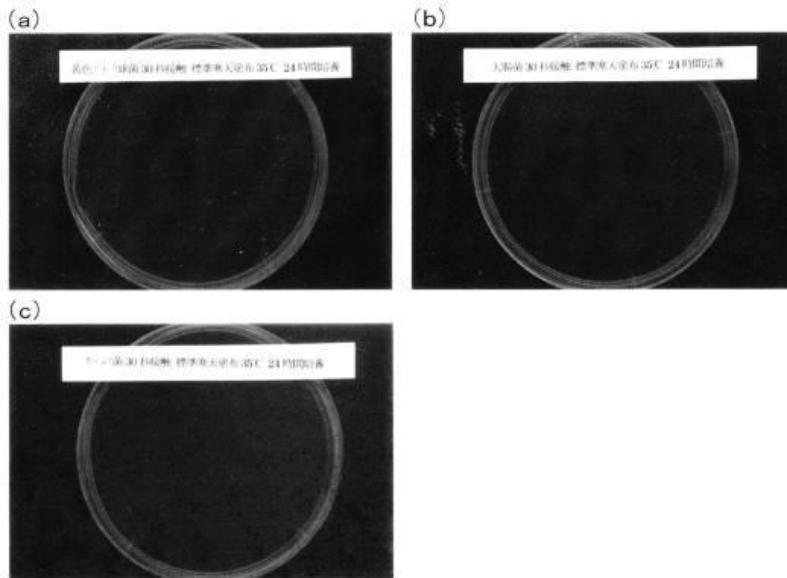


ケミカル

加熱処理により、可飲性を有する除菌剤

発明の名称	除菌処理後に加熱処理を施すことにより可食および/または可飲性として用いる除菌剤		
出願人/権利人	セパレーターシステム工業株式会社	発明者	松澤 大亮、松澤 皓三郎、山地 信幸、窪田 倭、高塚 正、和田 雅年
出願日	平成30年12月20日	出願番号	2018-238820
公開番号	2020-99219	特許番号	6603928
法的状態	登録中		

代表図



各種菌を24時間培養した結果

(a)黄色ブドウ球菌 (b)大腸菌 (c)セパシア菌

発明の概要

除菌処理後の加熱処理で、食べられたり、飲んだりできる人体に極めて安全な除菌剤

特徴

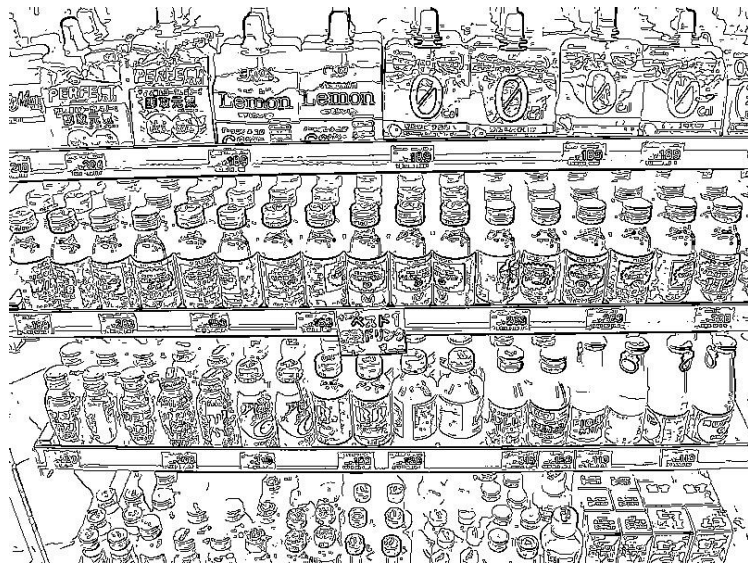
本発明の除菌処理後に食べたり、飲んだりできる除菌剤は、強酸性の食品添加物および強アルカリ塩を含んでいる。そのため、中性域のpHにおいて優れた除菌効果を奏し、人体に極めて安全である。それゆえに本発明は、様々な液体や固体、または飲食品等の対象物に対する除菌剤または添加物として好適に使用できる。

除菌剤には、強酸性の食品添加物が、クエン酸およびメタリン酸ナトリウムからなる群から選択される1種以上を含む。また、強アルカリ塩が、 Na_2CO_3 、 NaHCO_3 、過炭酸塩およびかん水からなる群から選択される1種以上を含んでいる。

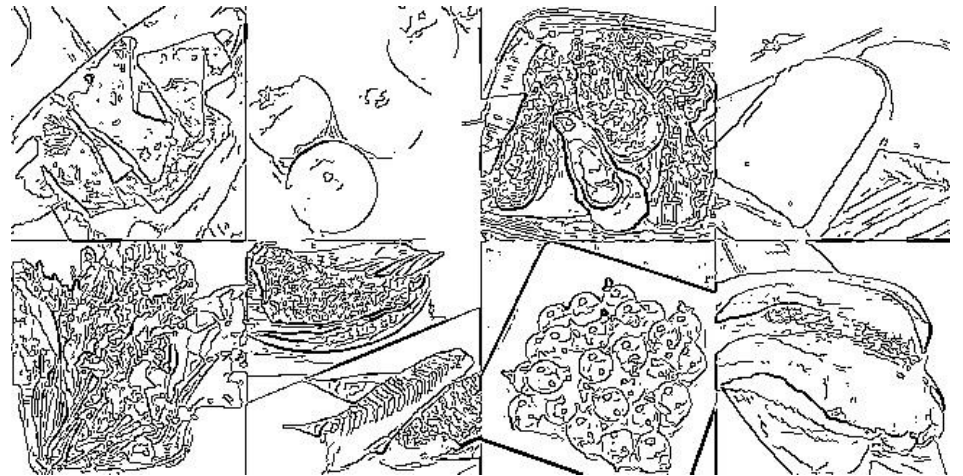
関連分野

農林水産、飲食、医療・保健衛生

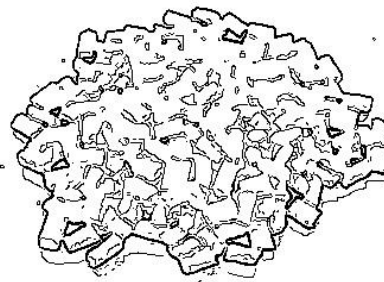
応用の可能性



飲食品



生鮮食品



添加物

など

応用の可能性

- ・飲食品
- ・生鮮食品
- ・添加物
- など

本技術の活用が見込める企業の一例

- ・アサヒ飲料株式会社
- ・株式会社キリンビバックス
- ・株式会社明治
- ・森永乳業株式会社
- ・ユーシーシーホールディングス株式会社
- ・株式会社日本サンガリアベバレッジカンパニー
- ・日本ハム株式会社
- ・日本たばこ産業株式会社
- ・山崎製パン株式会社
- ・マルハニチロ株式会社
- ・雪印メグミルク株式会社
- ・第一化成産業株式会社
- ・赤穂化成株式会社
- ・株式会社アグロケミ
- など

セパレ-タ-システム工業株式会社の本発明に関する最新動向

・セパレ-タ-システム工業株式会社のホームページには、本件特許の内容に関連する製品の情報は見うけられる(<https://www.s-s-k.co.jp/jyokin/index.html>)が、本件特許の情報は見受けられない。