

# セーフメイト A-75S

## SAFEMATE A-75S

### すぐれた抗菌作用をもつ食品添加剤

セーフメイトA-75Sは、エタノールに食品添加物を適量配合したアルコール系の食品添加剤です。セーフメイトA-75Sは、これらの相乗効果で食品腐敗に関与する微生物に対し、すぐれた抗菌作用をもっています。食品の腐敗、変敗、カビの発生、食中毒や経口伝染病防止のための、食品の製造、加工分野での除菌剤としてすぐれた効果を発揮します。

#### ●特 長

- アルコールと食品添加物の相乗効果により、強い殺菌効果を発揮します。
- 食品添加剤ですので、安全性が高くすすぎが不要です。
- 各種食品関係の除菌剤、保存剤としてご利用いただけます。
- 中性ですので、食品機械等に対する腐食性はありません。

#### ●主成分

成分名	成分量(重量%)
エチルアルコール	67.9%
乳酸ナトリウム	0.1%
グリセリン脂肪酸エステル	0.02%

エチルアルコールの容量%は75%です。

#### ●使用方法

- スプレー方式：セーフメイトA-75Sの原液をスプレーすることが有効です。
  - ディッピング方式：浸漬可能な場合、セーフメイトA-75Sの原液、またはその希釈液(2/3倍液)中に漬たすことにより、微生物をほぼ完全に除菌できます。
  - 練り込み方式：配合原料に対してセーフメイトA-75Sを食品の種類に応じて2~6%混合時に練り込みます。  
水を使う場合には、セーフメイトA-75Sを水に混ぜて使用すれば分散効果がより一層発揮でき、微生物の増殖抑制効果が得られます。なお、本品を練り込みで使用する場合、原材料欄に「酒精」または「アルコール」と表示する必要があります。
- ※保存向上効果を高めるため食品へのスプレー、ディッピング、練り込み処理とともに加工機械の無菌化、空気の清浄化が必要です。弊社には食品衛生管理向上に役立つ技術、洗浄剤、装置もありますので弊社担当者にご相談ください。

#### ●荷 姿

15kg 缶入

## <セーフメイトA-75Sの微生物増殖抑制効果>

セーフメイトA-75Sを食品の枯草菌および大腸菌2種について増菌抑制効果を試験した図1、2のごとく対照（無添加）エチルアルコール単品と比較して良好な効果を示します。

図-1 枯草菌の増菌抑制効果

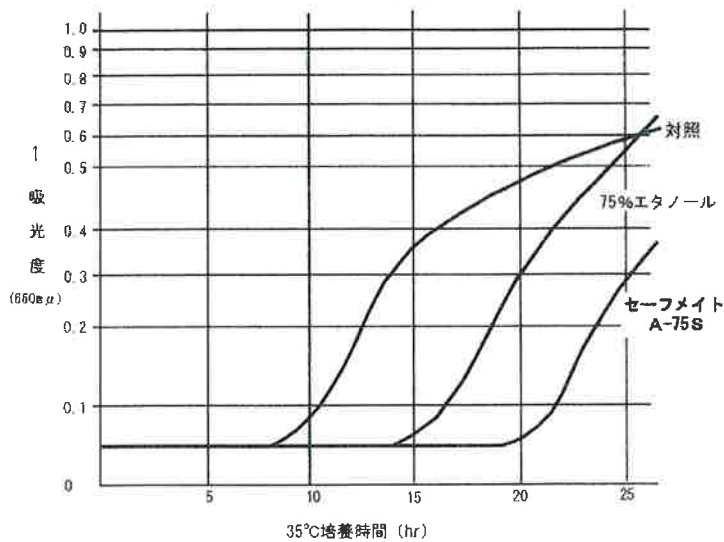
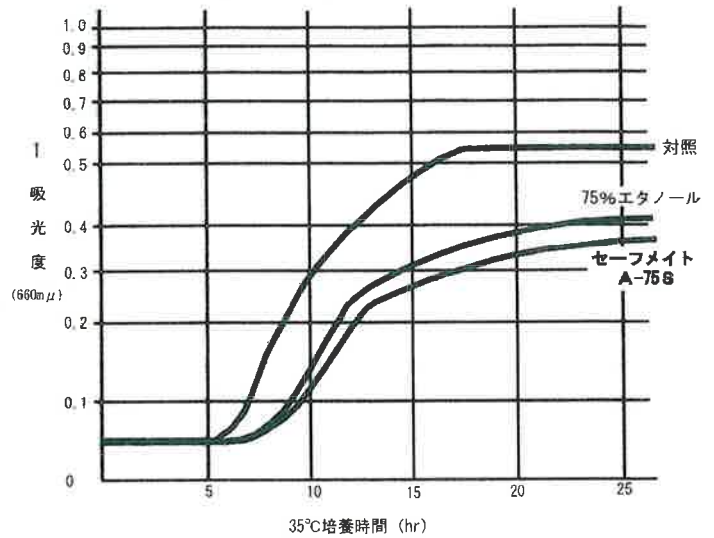


図-2 大腸菌の増菌抑制効果



吸光度 菌が培地の中で増殖するほどにごりがひどくなり、光の通りが悪く吸光度が増大します。即ち、吸光度が小さいほど菌の増殖が抑制されていることを示します。

### 使用上のご注意

- 食品中のアルコール臭が気になる場合は、練り込み量及び浸漬濃度を調整してご使用ください。
- 使用中は“火気厳禁”をお守りください。くわえタバコでの作業や火花・放電等は危険ですからお避けください。特にスプレー方式での使用の際は換気にご注意ください。I
- 長時間、皮膚に接触すると手荒れの原因となる場合がありますので、ゴム手袋等を着用ください。
- 眼に入ると刺激がありますので保護めがねを着用ください。誤って眼に入った場合はただちに水で手先ってください。
- 高温になるような場所での保管はお避けください