

ホタテ貝殻焼成カルシウム製品 (パリシャキ (p) パウダー、シェルぱっとクリーン)



パリシャキ (p) パウダー



シェルぱっとクリーン (2種類) ・ホタテクト (W)

製品の説明・特長等

オホーツク海産のホタテ貝殻を約 1100℃の高温で焼き上げ、微粒子に粉碎した焼成カルシウムを使用した製品です。焼成カルシウムは、水に溶かすことにより優れた除菌・抗菌・消臭効果等を発揮し、食品添加物や健康食品添加剤にも使用されており、天然素材 100%で環境に優しく、安全なものです。

■特長等

パリシャキ (p) パウダー

- ◇水に溶かすと PH 値 (水素イオン指数) が 12 以上の強アルカリイオン水となり、食中毒の原因となる大腸菌、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌、O-157、ノロウイルス等に対して除菌効果があります。
- ◇野菜、果物についているワックス・防腐剤、カビ、残留農薬等を洗浄し、鮮度保持にも効果を発揮します。

シェルぱっとクリーン・ホタテクト (W)

- ◇キッチン、お部屋、ペットまわりの消臭・除菌に効果を発揮します。

※は各試験機関での菌数標記の下限

菌 類	初期菌数	除菌時間	除菌後の菌数	試験機関
大腸菌	320,000	10分	30以下※	東京都立 食品技術センター
サルモネラ菌	230,000		30以下※	
緑膿菌	320,000		30以下※	
黄色ブドウ球菌	270,000		40	
O - 157	400,000	3時間	10未満※	日本食品分析センター
メチリシン耐性黄色ブドウ球菌	160,000		10未満※	京都微生物研究所
腸炎ビブリオ菌	120,000	5分	10未満※	食環境衛生研究所
レジオネラ菌	82,000	10分	10未満※	

ウイルスの種類	初期ウイルス感染価	殺菌時間	除ウイルス後の感染価	試験機関
ノロウイルス	7.0	10分	1.5未満※	日本食品分析センター

(単位：菌数～cfu/mL、ウイルス感染価：logTCID₅₀/ml)

ケー・デー・エル 株式会社

事業内容	ホタテ貝殻焼成カルシウム製品製造		
代表者	代表取締役社長 笠原 賢二		
所在地	〒962-8502 福島県須賀川市上人坦161		
TEL	(0248) 76-7177	FAX	(0248) 72-9731
E-mail	aoki@kdl-team.co.jp		
URL	http://www.s-kasahara.co.jp/		

