

衛生・抗菌



- ・コロナウイルスの影響で関心の高い抗菌・衛生フィルム
- ・フードロスの削減に効果のある鮮度保持フィルム

衛生・抗菌フィルム パルフレッシュ™

新製品

用途例 生鮮食品包装袋、衛生手袋、等

1. 機能

フィルム表面で雑菌の増殖を抑制

2. 安全性

日本食品衛生法、FDA(アメリカ)、GB(中国)に適合

3. 抗菌性

病原菌に対して、増殖を抑制する効用を確認

機能はフィルム表面にのみ効用し、内容物には影響しない

blankに比べて1/100以下となる場合を効果ありと評価

◆効果が確認された菌種、ウイルス

| 菌種 | 菌の説明 |
|--|-------------|
| 大腸菌 (<i>Escherichia coli</i>) | 食中毒 (常在菌) |
| 黄色ブドウ球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>) | 食中毒 (常在菌) |
| サルモネラ菌 (<i>Salmonella</i>) | 食中毒 (鶏肉) |
| バチルス菌 (<i>Bacillus subtilis</i>) | 腐敗進行 (常在菌) |
| セレウス菌 (<i>Bacillus cereus</i>) | 食中毒 (鮮魚) |
| 黒皮カビ (<i>Cladosporium cladosporioides</i>) | 腐敗進行 (常在菌) |
| 青カビ (<i>Penicillium funiculosum</i>) | 腐敗進行 (パン、餅) |
| 0157 (<i>Escherichia coli</i> O-157) | 食中毒 (常在菌) |
| リステリア菌 (<i>Listeria monocytogenes</i>) | 食中毒 (常在菌) |

| ウイルス種 | ウイルスの説明 |
|-----------------------------|------------|
| ノロウイルス (<i>Norovirus</i>) | 食中毒 (貝類、他) |

インフルエンザウイルス (*influenzavirus*)、新型コロナウイルス (*Covid-19*)は測定予定です

◆用途例



使い切り手袋



生鮮野菜包装

注意

ドライラミネートに使用される接着剤の接着剤種によってパルフレッシュの抗菌成分が接着剤層に移行し、抗菌性能が低下することが分かっています。ウレタン系アルコール型の接着剤をお勧めします。