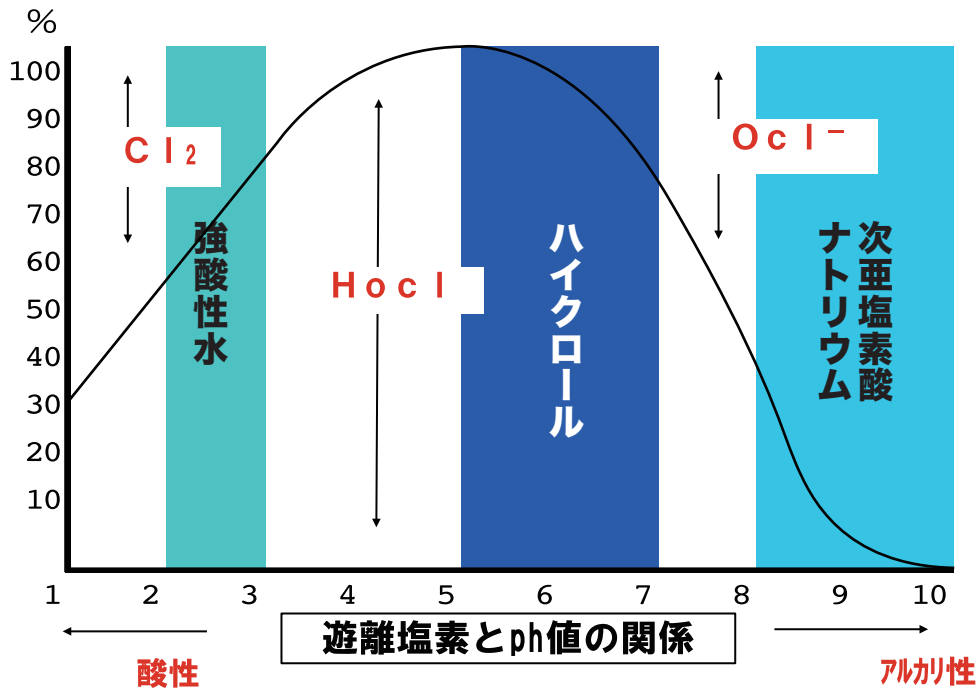
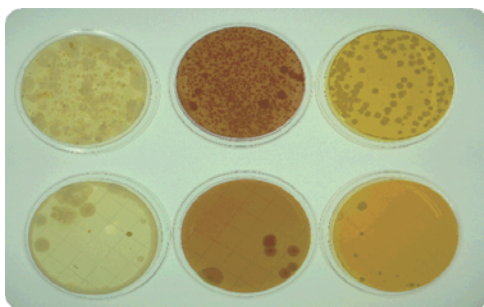


## 低濃度で確実な殺菌 その訳は・・・

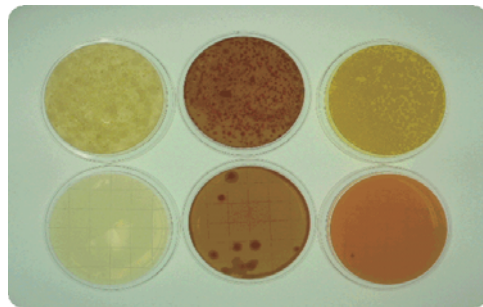


$\text{Cl}_2$ は塩素ガスであり非常に強い殺菌力があります。しかし、危険性が高く、気体なので取扱いが困難です。 $\text{HOCl}$ は次亜塩素酸であり、 $\text{OCl}^-$ の次亜塩素酸イオンに比べ80倍の除菌効果があります。ハイクロールは次亜塩素酸を多く含むpH値にする事で、次亜塩素酸ナトリウムより低い塩素濃度で、高い殺菌効果を得る事が可能です。

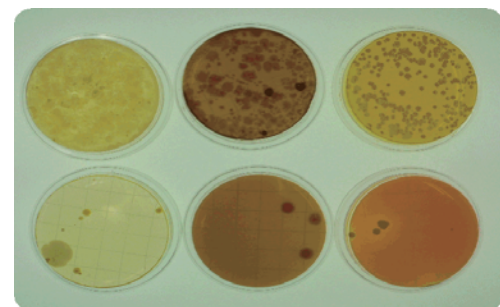
## 食材の殺菌効果



キャベツ



レタス



キュウリ

キャベツ・レタス・キュウリをハイクロール(80ppm)に10分間浸漬  
上=水道水 下=ハイクロール

### 試験結果

ハイクロールは、塩素濃度80ppmにおいて、十分な殺菌効果があることを確認した。