

はたちゅうニュース

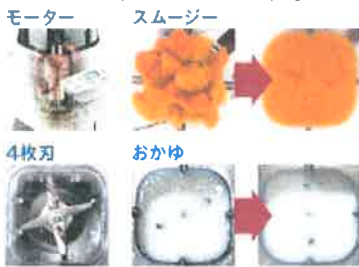
No.096
畑中厨房株式会社
TEL0776-24-1477
FAX0776-22-3268

イチオシ商品のご紹介!

Cuisinart

ハリケーンブレンダー

ジュース・スムージー・スープ作りはもちろん、離乳食や介護食作りにも活躍!



パワフルモーターとステンレス製の4枚刃できめ細やかな仕上がり調理時間短縮を実現

容器の素材は軽くて透明度が高く、耐久性・耐熱性に優れたトライタン製。ソフトグリップも人間工学に基づいた握りやすい設計で大容量を注ぐ際やお手入れの際にもらくらくです

アイスクラッシュ/スムージーの2種類のオートモード(自動調理)を搭載。タイマーも搭載されているので食材を入れてボタンを押すだけで調理完了

CBT-PRO1500-J



新設計の
パワフルモーター搭載



いつでも弊社に**デモ機**ございます。詳しくは担当までご相談下さい

～☆☆～近日開催県外イベント～☆☆～

☆医療と介護の総合展 <メディカル ジャパン> **大阪**

2022年2月24日～2月26日 場所 インテックス大阪

介護&看護 病院 EXPO クリニック 次世代薬局 EXPO

感染対策 EXPO

「実際に見て」「体験して」500社の出店製品を比較検討できる

対象：医療・介護事業者 行政・自治体 薬局 等

☆フードテックス ジャパン2022 ☆食肉産業展

対象：包装資材・商品開発製造部・物流システム部

2022年3月8日～3月11日 場所 東京ビックサイト 5000円

☆ファベックス2022 ☆デザート・スイーツ&ベーカリー展

2022年4月13日～4月15日 場所 東京ビックサイト 5000円

対象：惣菜デリカ 弁当 中食 外食業界や菓子関連に特化した業界関係者向け。

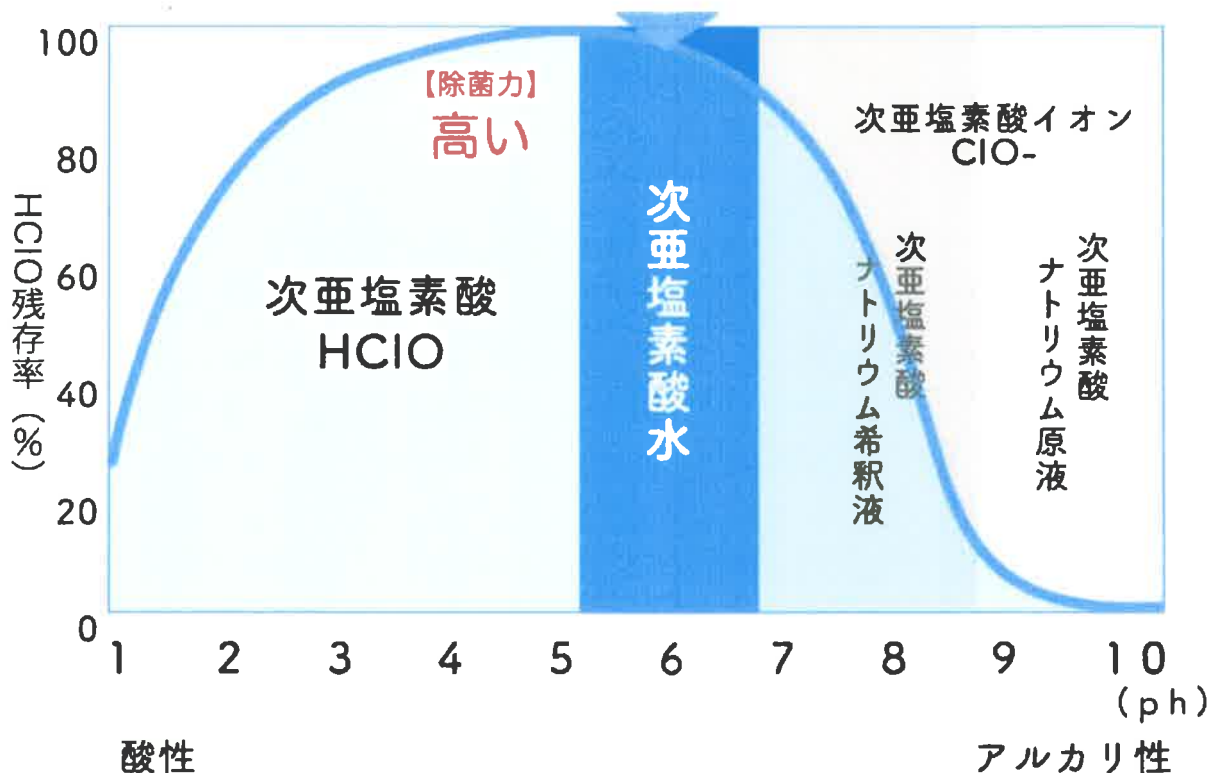
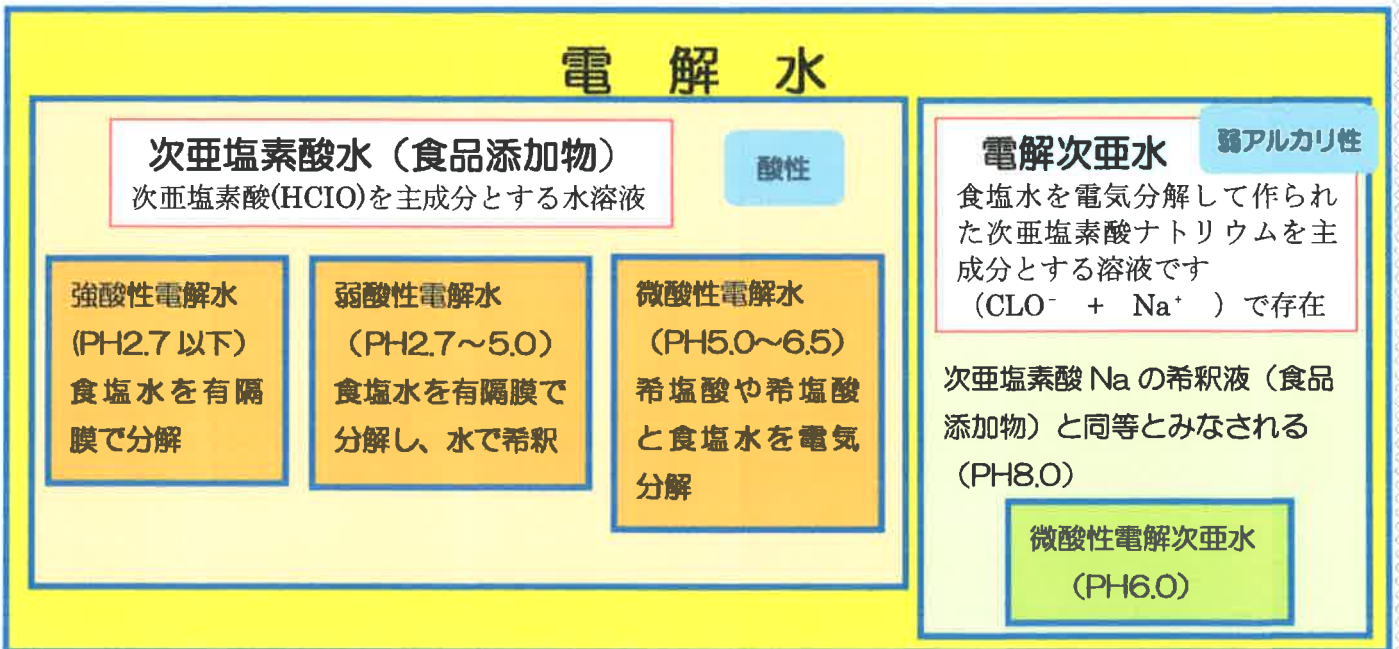
いずれも、無料招待券がございます、ご入用な方はお気軽にご一報下さい。

電解水生成装置について

電解水とは・・・

食塩水などに直流電圧をかけ、電気分解することによって生成されます、さまざまな効果を持つ水を総称して電解水といいます。原水や処理方法の違いにより生成される水はいくつかの種類に分けることができ、それぞれに特性があります。

厨房用の電解水生成装置で生成された水は主に除菌用として使用されます。除菌に使われる電解水は食品添加物として認可されている「次亜塩素酸水」、あるいは食品添加物である次亜塩素酸ナトリウム水溶液と同等とみなされる「電解次亜水」、に大きく分けられます。



曲線の高さが除菌力の違い！

強酸性電解水生成装置とは・・・

食塩水を有隔膜（分解槽が＋電極側と－電極側に分かっている）で電気分解を行います。酸性電解水を生成すると同時にほぼ同量のアルカリ性電解水も生成されますので、どうしても処理する水の量の半分しか酸性電解水が作れません。生成量は少なくなります。

アルカリ性電解水は清掃用の洗剤としても使用できますので、殺菌用には酸性電解水を、清掃用などにはアルカリ性電解水といった2つの電解水が出来る、とも言えますが、アルカリ性電解水が特に必要ではない場合も常にアルカリ性電解水が生成されてしまい、使わなければ無駄に捨てることとなります。肝心の強酸性電解水の生成量が少なくなってしまうのはコスト面で言うとデメリットです。

電解次亜水生成装置とは・・・

食塩水を無隔膜（同じ槽の中に＋極と－極の電極がある槽）で電気分解して生成されます。生成された電解次亜水は次亜塩素酸ナトリウムが主成分となります。たいていの生成装置が有効塩素濃度の切り替え機能をもっていますので、任意の濃度の次亜塩素酸ナトリウム溶液を自動で作ってくれる機械になります。生成量が多いので水道水感覚でかけ流し使用なども可能です。

弊社おすすめ 電解水生成装置

強酸性 電解水生成装置

AMANO

食塩溶解タンク内蔵の1体型

外付軟水器不要



専用非接触蛇口付で衛生的に使用

α Light



内蔵食塩タンク

電解次亜水生成装置

フクシマガリレイ

40～200PPM まで4段階で有効塩素濃度の設定が可能



FE クリーン水



40PPM 設定時で最大12.5L/分・200PPM 時でも最大 2.5L/分の豊富な生成

大型食塩タンク仕様や簡易設置タイプ等種類も豊富

～電解水を使用したコロナウィルス対策について～

①厚生労働省では次亜塩素酸水を使ってウィルス対策をする場合、拭き掃除に関しては 80PPM 以上、流水で掛け流す場合は 35PPM 以上の有効塩素濃度が必要としています。厨房用の電解水生成装置では 80PPM の有効塩素濃度を出せませんので流水で掛け流す方法での使用方法となります。

②次亜塩素酸ナトリウムの場合、同じく厚生労働省では濃度 0.05%に薄めて使用するとなっていますが厨房用電解次亜水生成装置の場合は 200PPM (0.02%) 以上の濃度を作ることはできませんのでそのまま使用はできません。また、次亜塩素酸ナトリウムは手指の消毒には使えません。次亜塩素酸水に関しては未評価となっております

二次亜塩素酸水（食品添加物）と電解次亜水（次亜塩素酸ナトリウム）の違い＝

次亜塩素酸水

（強酸性・弱酸性・微酸性電解水）は食品添加物として厚生労働省から認可を受けています。ただし、運用に関しては使用前にPHや有効塩素濃度のチェックが必要、また、完成時には完全に除去する事、といった規定があります）

次亜塩素酸水の殺菌力は非常に高く、40PPMの次亜塩素酸水は1000PPMの次亜塩素酸ナトリウム溶液と同等以上の殺菌力があるとされています。また、有機物に触れると普通の水に戻るといった特性があるので**残留性が低く安全**であると言えます。が、しかし、普通の水に戻るといったことは有機物に対する**洗浄力はほとんど期待できない**ということです。次亜塩素酸水は除菌用と割り切り、使用する場合はあらかじめ対象物の汚れをよく落としておく必要があります。使用している現場では、酸性電解水を作るときに副次的に生成されるアルカリ性電解水を洗浄用として使うことも多いです。また、酸性電解水は酸性であるがゆえに有効性を保存しにくく、生成後すぐの使用が原則となります。また、酸性度が高いイコール酸化させやすいとも言えるので金属や食材へのダメージの考慮が必要です。

電解次亜水

食品添加物として認可されているわけではありませんが、条件に適合した生成装置で生成された電解次亜水は、食品添加物である次亜塩素酸ナトリウムの希釈液と同等とみなされると厚生労働省からの見解が出ています。（厨房用の電解次亜水生成装置は条件に適合します）使用方法などに関しては次亜塩素酸ナトリウム溶液として厚生労働省の『大量調理施設衛生管理マニュアル』に準拠した形での使用が可能です。

社員のひとこと

平野歩夢選手のハーフパイプ。15歳で銀メダルをとってから3回目のオリンピックで魅せた“トリプルコーク1440”世界初技！スゴイ！

営業：清水康成



スキージャンプ混合団体で、高梨沙羅さんがスーツ規定違反で失格になったことは残念でなりません。

でも、他の3人の力で4位になれた事は同じ日本人として誇らしく感じました。

営業：板倉由希子

記憶に新しいと思っていた長野オリンピックの「船木い〜！」が、もう24年前と聞いて驚きました。

事務・店舗担当 達川



スノーボード平野歩夢選手の夏冬五輪出場は「二刀流」で、本当にすごい！！

図画担当 木津



<編集のど〜でもいいはなし>

今回の電解水生成装置についていろいろ調べていたときに、『次亜塩素酸ナトリウムはごまに使用してはならない』という情報が出てきました。なんでも厚生労働省の規定でごまに使用してはならない添加物として次亜塩素酸ナトリウムが入っているのだそうで。じゃあ間違っでごまに使用したらどうなるの？すごい毒が出来てしまったり？もしかして爆発したりすんの？と思い調べてみると、基本的にごまは白い方が高値になるそうで、次亜塩素酸ナトリウムを使うと漂白効果でごまが白くなり、安いごまも高く流通してしまうから、だそうです。 なんだかなあ （山村）

