

# 添加、浸漬、噴霧する。

アルコール製剤を食品に使用することで、日持ちを向上させることができます。

## ■ 用途

### 1 添加

食品へ、添加・練り込みをする事で、静菌力を高めます。

### 2 浸漬

食品表面の除菌の他、冷凍品、ハム原木の冷媒にもご使用いただけます。

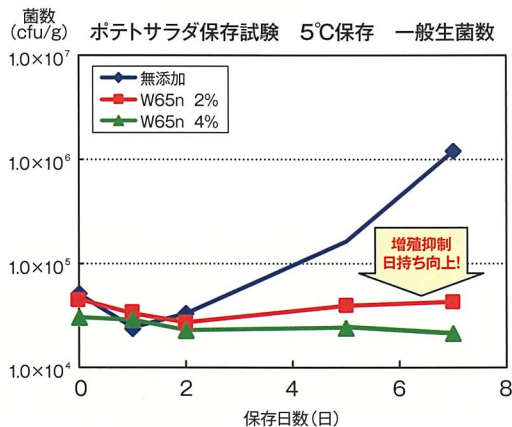
### 3 噴霧

包装の際に噴霧することで、日持ちを向上させます。

#### 【試験事例】 食品に対する保存試験の結果

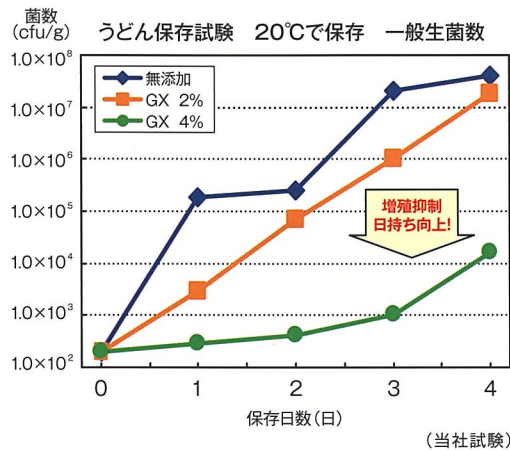
##### ポテトサラダの日持ち効果 (メイオールW65nの添加使用例)

ポテトサラダの中に「メイオールW65n」を2%添加することで、日持ちが向上します。



##### 生うどんの日持ち効果 (メイオールGXの添加使用例)

生うどんに「メイオールGX」を4%練り込むことで、日持ちが向上します。



# 工場設備、調理器具、店内。 食に関わるあらゆる環境の衛生管理に。

細菌からウイルスまで、食品加工、調理の現場を 取り巻くリスクの低減をサポートします。

## ■ 用途

### 1 製造設備

工場製造機器、包装室内の除菌にご使用いただけます。

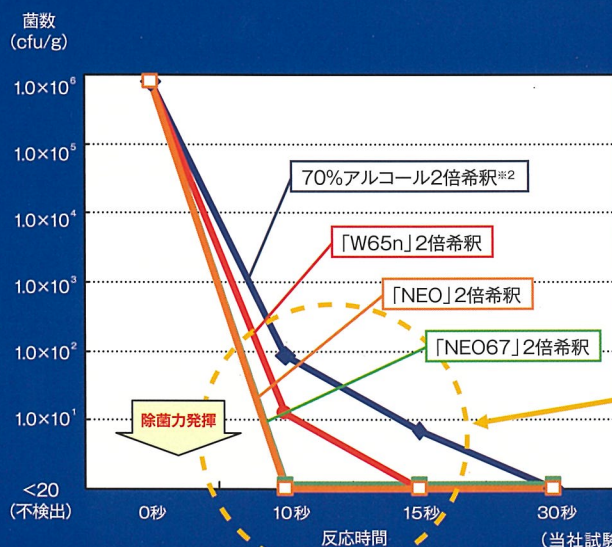
### 2 調理器具

調理前、洗浄後の使用で日々の衛生管理や、手袋の除菌に\*。

### 3 店内

店舗、厨房への使用で食中毒リスクを低減させます。

#### 【試験事例】 菌に対する除菌力試験の結果



当社のアルコール製剤は、70%エタノールと同等もしくは同等以上の除菌力を有しております。

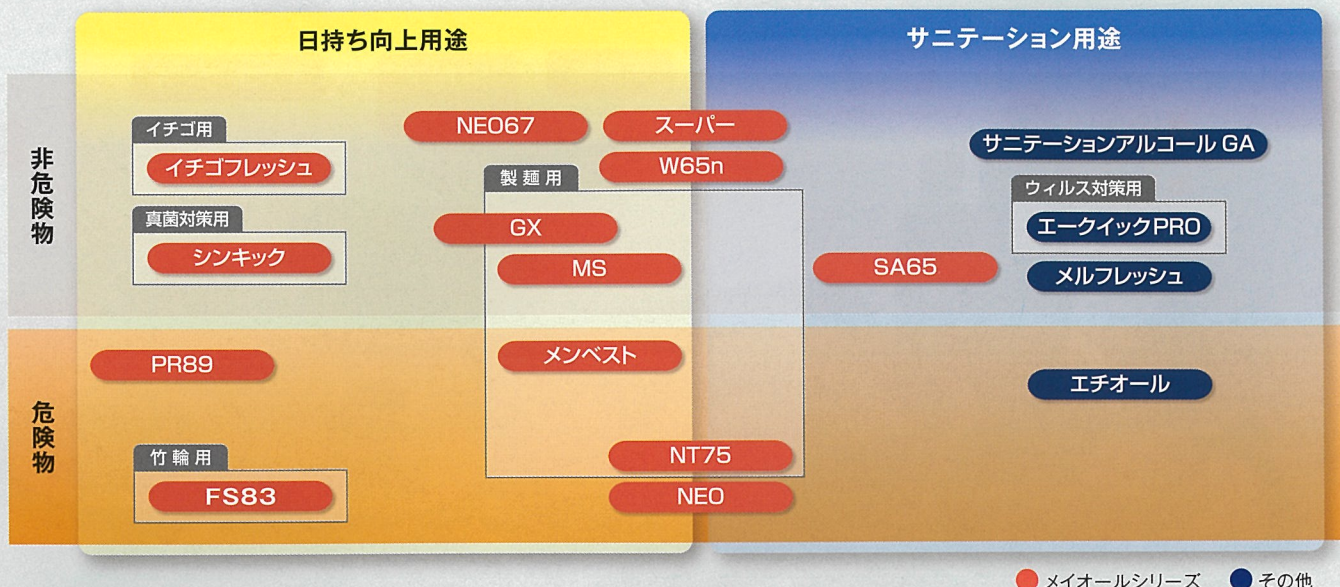
副剤を配合することにより、アルコール濃度の低い非危険物規格であっても除菌力を高めています。

メイオールW65n、NEO67など非危険物<sup>※1</sup>のアルコール製剤でも70重量%アルコールと同等以上の除菌力を発揮する。

※1 非危険物:アルコール濃度が60重量%水溶液の引火点及び燃焼点を上回るアルコール製剤  
 ※2 比較試験の為、2倍希釈で試験しておりますが、実際は原液でご使用ください。

\* アルコール耐性のある材質をご確認ください。

## ■ 製品分布



## ■ 主要製品ラインナップ

製品 (写真)	危険物 非危険物	用途	成分重量% 分析値例 (比重、pH等)	特徴	荷姿	アルコール濃度		脂肪酸 エステル類
						容量%	重量%	
メイオール NT75 (⑧)	危	日持ち向上& サニテーション	エタノール 67.9 グルコニデルタラクトン 0.030 クエン酸ナトリウム 0.030 水 32.04 比重 0.877 pH 6.8	中性タイプのアルコール製剤です。金属にも安心して使用できますので、毎日のサニテーション用、食品への添加に適しています。	15kg斗缶	75	67.9	
メイオール W65n (③)	非	日持ち向上& サニテーション	エタノール 57.2 グルコニデルタラクトン 0.040 乳酸ナトリウム 0.006 水 42.54 比重 0.902 pH 4.9	日持ち向上、サニテーションの両用途に幅広く使える非危険物タイプです。錆に配慮した配合で、食品機械・器具などに安心してご使用いただけます。	20ℓBIB 1ℓボトル×6本 ★	65	57.2	
メイオール NEO (⑤)	危	日持ち向上& サニテーション	エタノール 68.0 グリセリン脂肪酸エステル 0.05 乳酸 0.045 乳酸ナトリウム 0.005 水 31.9 比重 0.878 pH 4.8	食品の風味を損なわないように配慮したアルコール製剤です。幅広い食品の日持ち向上用途にご使用いただけます。	15kg斗缶 5ℓポリ容器×4 1ℓボトル×6本 ★	75	68.0	有
メイオール NE067 (⑪)	非	日持ち向上	エタノール 59.0 グリセリン脂肪酸エステル 0.05 乳酸 0.045 乳酸ナトリウム 0.005 水 40.9 比重 0.898 pH 4.6	メイオールNEOの非危険物タイプです。食品の風味を損なわないので、幅広い食品の日持ち向上用途にご使用いただけます。	20ℓBIB	67	59.0	有
メイオール スーパー (②)	非	日持ち向上& サニテーション	エタノール 50.0 グリシン 0.62 グリセリン脂肪酸エステル 0.3 ポリリジン 0.3 水 48.78 比重 0.921 pH 8.2	ポリリジンを配合し、少ない添加量で高い保存効果を発揮します。惣菜、弁当、カット野菜、たれ、つゆ、炊き込みごはんなど幅広くご使用いただけます。	20ℓBIB 1ℓボトル×6本 ★	57	50.0	有
メイオール PR89 (⑨)	危	日持ち向上	エタノール 84.5 乳酸 0.02 水 15.48 比重 0.838 pH 4.9	高アルコールタイプで、アルコール以外の成分が少なく、食品の風味を損ないません。速乾性があり、水の含有量が少ないため水気を嫌う場所での使用に適しています。	15kg斗缶	89	84.5	
メイオール GX	非	日持ち向上	エタノール 49.2 グリセリン脂肪酸エステル 0.4 クエン酸 0.25 クエン酸ナトリウム 0.25 L-酒石酸 0.2 水 49.7 比重 0.923 pH 4.4	低アルコール、高効果タイプのアルコール製剤です。食品への練り込み、浸漬に効果を発揮します。ハム、ソーセージ、惣菜全般への浸漬・噴霧に適しています。	20ℓBIB	57	49.2	有
メイオール メンベスト (⑩)	危	日持ち向上 (製麺)	エタノール 55.0 乳酸ナトリウム 20.0 水 25.0 比重 0.960 pH 8.6	乳酸ナトリウムを配合した麺の日持ち向上用アルコール製剤です。保湿効果が高く麺をしっとりさせ、アルコールの蒸散も抑えて保存効果が持続します。	18ℓ斗缶	66	55.0	