

食品添加物 過酢酸製剤

パーサンMP2-J で 除菌レベルアップ！

過酢酸製剤の特長

長期使用可能

(製造から18ヶ月)

FDA 登録商品

1. 一般生菌・**真菌**・酵母・**芽胞**を除菌！
短時間で確実な除菌＋食品のダメージを軽減
2. **有機物接触時**でも除菌力持続！！
 - ① 安定した除菌力を発揮 → **食品除菌に最適！**
 - ② 希釈液を長時間使用できます (継ぎ足しが少ない)



過酢酸のその他の特長

1. 残留性なし (水洗い作業の軽減・削減)

すべて揮発性成分であるため 乾燥後は残留しません。
(すぐに乾燥しない場合は簡易な水洗いが必要)

2. ステンレス、アルミを腐食しない

高価な製造機器を長期間使用できます。
(他の材質についてはお問い合わせください)

<成分>

過酢酸	15%
過酸化水素	5.5%
酢酸	45%
水	34%
安定剤	1%未満

製品ラインナップ

	製品名	製品形態	備考
 5kg	パーサンMP2-J	5kg ※17kg、200kgも ございます。 お問い合わせください。	工場・施設内の環境除菌 食品表面の除菌 (食品添加物)

注意：購入後18ヶ月を超える長期保存については別途ご相談ください。(保存状況により容器劣化の可能性あります。)

本製品は消防法危険物第4類第2石油類に該当しています。
製品の保管は、通常施設では400L未満となります。
ご使用前に必ずSDS (安全データシート) および取扱説明書をよくお読みください。
ご不明な点は、右記までお問い合わせください。

販売元：アズフィット株式会社
東京都中央区日本橋本町4-9-2
Tel：03-6264-8216



使用可能な対象食品

牛肉・豚肉・鳥肉

野菜・果物

それぞれに、運用時の使用濃度基準があります。

食品除菌 国内使用事例抜粋 (2017年10月現在)

	課題	従来除菌方法	結果
食肉加工	腐敗菌	洗浄のみ	腐敗菌除去
たまねぎ・ねぎ	一般生菌	塩素系	菌数低下
根菜 (しょうが・大根など)	土壌菌	塩素系	土壌菌の低下
カット野菜	一般生菌	塩素系	菌数低下・鮮度保持
漬け物 (きゅうり・大根など)	一般生菌	塩素系	菌数低下
イチゴ (ケーキ用)	一般生菌	塩素系	菌数低下

参考使用濃度などはお問い合わせください。

食品工場内サニテーションでも。。

国内使用事例 (2017年7月現在) サニテーションでは使用濃度制限はありません。

業態	使用箇所	課題	希釈率 (ppm)	結果
味噌・醤油	貯蔵タンク	芽胞	300倍 (500ppm)	芽胞菌除去
惣菜工場	ベルトコンベアー・樹脂類	食中毒菌	1500倍 (100ppm)	菌数の低下
食鳥加工	まな板	食中毒菌	3000倍 (約50ppm)	対象菌の除去

注意：高濃度の場合は鉄・銅・真鍮への腐食性がありますので、必ず使用前にはペンキ・エポキシ剤などのサビ止めでコーティングをお願いします。

★パーサンMP2-Jの特長 = 長期使用可能 (18ヶ月以上)

<コストイメージ> (5kg全量を希釈した場合)

水で1,500倍に希釈 (約100ppm)

5kg×1,500で約7.5t (比重1.1)の希釈液が作れます！

30ℓ/日使用でも 250日間 使用可能！

私たちエンビロテックジャパン株式会社とは、
Enviro Tech Chemical Service社 (米国)
全国農業協同組合連合会 (JA全農)
小津産業株式会社

の3社出資の会社です。

輸入元：エンビロテックジャパン株式会社

〒103-8435
東京都中央区日本橋本町3-6-2 小津本館ビル
Tel : 03-3661-8925 Fax: 03-5695-1395