

## 食材接触使い捨て手袋の酸性電解水による除菌効果

畑山友紀<sup>1</sup>、鈴木聡美<sup>1</sup>、高野 綾<sup>1</sup>、都筑洋子<sup>2</sup>、堀田国元<sup>2</sup>、西島基弘<sup>1</sup>

<sup>1</sup>実践女子大学生生活科学部食生活科学科、<sup>2</sup>機能水研究振興財団

2011.8.25 受付、2011.12.8 受理

食材（かいわれ、もやし、鰯の開き、ひき肉）に接触した使い捨て手袋を電解水（強酸性電解水単独、微酸性電解水単独、および強アルカリ性電解水と強酸性電解水の併用）で流水洗浄し、その除菌効果を試験した。食材接触後の手袋のほぼ全面に付着し生育してくる菌が、すべての電解水流水洗浄によって生育コロニー数がほとんどの例で1ケタに減少した。これに対して、水道水流水洗浄では2~3ケタのコロニー数が計数され、電解水流水洗浄の有効性が高いことが明らかとなった。一方、スプレー擦拭による除菌試験を行った結果、電解水は、水道水より効果的であったが、アルコール製剤が著効を示したことに比べると効果的ではなかった。

キーワード：手袋、流水洗浄、除菌効果

## Effect of washing with hypochlorous acid water (acidic Denkaisui) on the decontamination of disposable gloves touched with foods

Yuki HATAYAMA<sup>1</sup>, Satomi SUZUKI<sup>1</sup>, Aya TAKANO<sup>1</sup>, Yoko TSUZUKU<sup>2</sup>,  
Kunimoto HOTTA<sup>2</sup> and Motohiro NISHIJIMA<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Jissen Women's University, Faculty of Human Life Science, <sup>2</sup>Functional Water Foundation

### Abstract

Washing with the flowing acidic electrolyzed waters (hypochlorous acid water) was examined for the effect on the bacterial decontamination of disposable plastic and rubber globes touched with foods (radish sprout, soybean sprout, opened and dried horse mackerel, minced meat). It turned out that all of the contaminated general bacteria were remarkably eliminated, indicating better effect than the globe washing with tap water. Glove rubbing following spraying a small amount (3.3ml) of hypochlorous acid waters showed a certain decontaminating effect that is better than tap water, but lower than an alcoholic agent (WELPAS).

Keywords: disposable glove-washing, hypochlorous acid water, decontaminating effect