

ノロウイルス対策 エタノール製剤・食品添加物
アルタンだからできた 本物のエタノール製剤。
広島大学との共同研究で開発された画期的な商品です。

エタノール製剤・食品添加物

アルタンノロエース

ノロウイルス?もう大丈夫!



共同特許出願中



ALTAN

NORO



● 500ml スプレー付
20本/ケース

ALTAN

非危険物

● 成分 (重量%)

エタノール 50.18%
クエン酸 1.60%
クエン酸ナトリウム 0.50%
グリセリン脂肪酸エステル .. 0.50%
柿抽出物 0.30%
グリセリン 0.20%
精製水 46.72%



販売者 **アルタン株式会社**

〒144-0033 東京都大田区東糀谷 3-11-10
tel: 03-3743-5705 (代) fax: 03-3743-5706
ホームページ <http://www.altan.co.jp>

調理器具をはじめ、厨房、施設、食品の衛生管理に

- ★ うすめずに原液で使用してください。
- ★ 対象物の表面が濡れる程度に、まんべんなく噴霧してください。
- ★ 噴霧後の水洗いやふきとりは必要ありません。
- ★ 食品にかかったり、口に入っても安全です(食品添加物)。

エタノール製剤・食品添加物

アルタンノロエース

使用上の注意

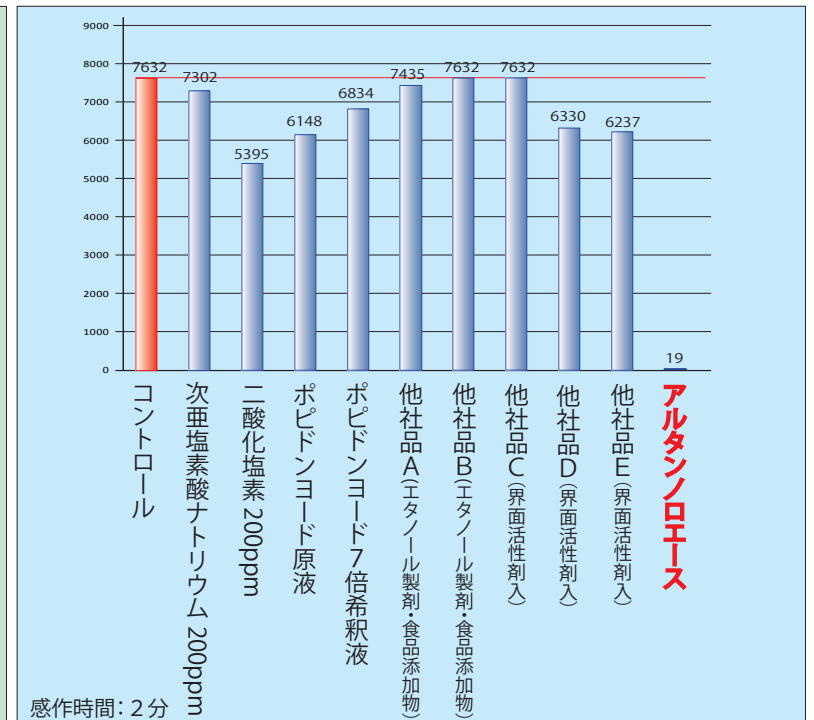
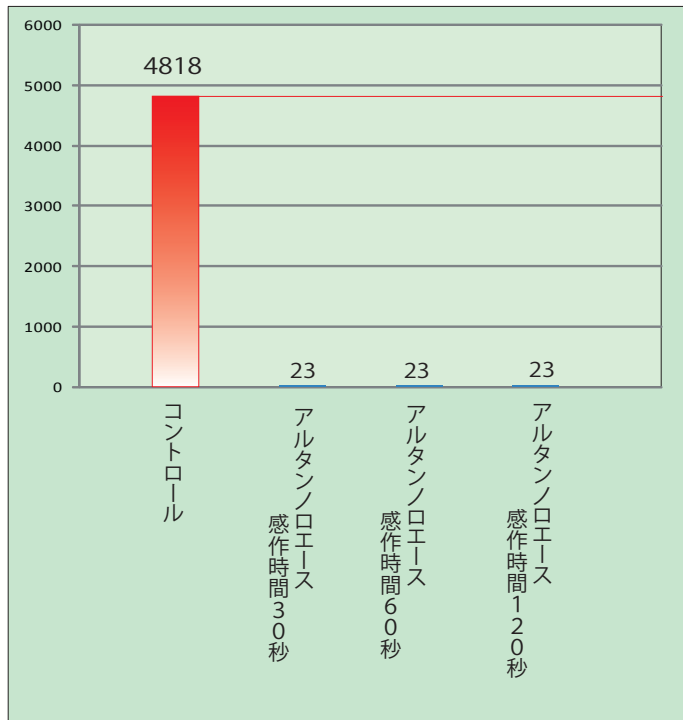
- 鉄製の器具・機械に使用する際は、噴霧5分後に水で洗い流してください。
※放置すると黒く変色し黒サビを発生します。(柿抽出物の作用)
- 本品は褐色に変化をすることがありますが、品質には問題ございません。
- 保管する際は日の当たらない冷暗所へ密栓保管してください。
- 食品への添加剤については味覚や臭いの点で適さない場合もありますので、経時変化を含め、確認してから使用してください。



ノロウイルスとはヒトの小腸上皮細胞でのみ増殖する、カリシウイルス科ノロウイルス属(+)一本鎖RNAウイルスです。ノロウイルスには増殖系がなく検出試験が難しいために、培養可能なネコカリシウイルスを代替え使用した評価が実状でした。しかし、ネコカリシウイルスとノロウイルスは性質の違いも報告され(特に低いpHにおける安定性に違いがある)消毒剤の効果にも違いがあるのではと考えられました。そして、効果が高いと言われていた、従来の塩素系漂白剤やヨード剤等に代わり植物由来成分や食品添加物を用いて、人にやさしい安全な製剤の開発が必要であると考えました。広島大学では効果の検証には感染者由来のノロウイルスを用い検証をいたしました。(第28回日本食品生物微生物学会 学術総会より)

リアルタイムPCR法による試験データ

(国立大学法人 広島大学 大学院 生物圏科学研究科でのノロウイルスRNAゲノムの残存数検証結果) ※不活化の検証ではありません。



アルタンノロエース抗菌力試験

平成19年10月28日

平成19年11月6日

アルタンノロエースを2, 4, 8, 16倍に希釈し、各9mlを滅菌試験管に分注した。この試験管に試験菌の 10^6 液1mlを添加し、30秒反応させた。反応後適宜希釈し、大腸菌はDHL寒天培地、黄色ブドウ球菌はブドウ球菌培地に塗抹した。35°C 24~48時間培養後、出現したコロニー数を計測した。

※日本獣医生命科学大学 応用生命科学部食品化学科 食品バイオテクノロジー教室検査結果 平成19年10月22日

	希釈倍率2倍	希釈倍率4倍	希釈倍率8倍	希釈倍率16倍
大腸菌	<100	<100	<100	<100
黄色ブドウ球菌	<100	<100	<100	<100