

パーサンMP2-Jで除菌レベルアップ！

過酢酸製剤の特徴！

米国オーガニック(OMRI)承認

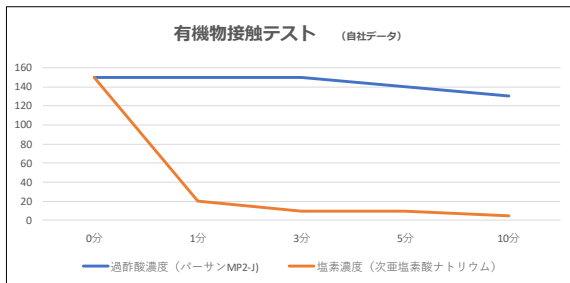
米国FDA承認



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. 有機物接触下でも濃度が低下しにくい

- ① いつでも安定した除菌ができます
- 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・次亜それぞれ150ppmの希釈液
50mlに有機物として100%オレンジ
ジュースを10ml投入後の濃度変化



3. 残留性なし (リンス作業の軽減・削減)

すべて揮発性成分であるため残留しません。
サニテーション作業後は リンスなしでそのまま放置できます。

(食品表面で使用の場合は 乾燥、脱水、または簡易なリンスが必要です。)

お徳用17kgサイズ

4. 金属腐食が少ない

鉄も進行性の腐食にはつながりません。



自社テーブルテスト

5. 有害なガスが発生しない

粘膜刺激性のガスは発生しません

<組成成分>

過酢酸	15%
過酸化水素	5%
酢酸	45%
安定剤	1%未満

6. 非引火性

加熱工程を有する食品工場でも安心してお使いいただけます。

パーサンMP2-J サイズラインナップ

			5kg (お試し用)
			17kg (レギュラーサイズ)
			220kg (お徳用)
			17kg専用コック (別売り)



過酢酸テストストリップ
(50枚入り 別売り)

使用可能な対象食品（使用時 過酢酸濃度制限）

野菜・果物

80ppm以下

牛肉・豚肉

1,800ppm以下

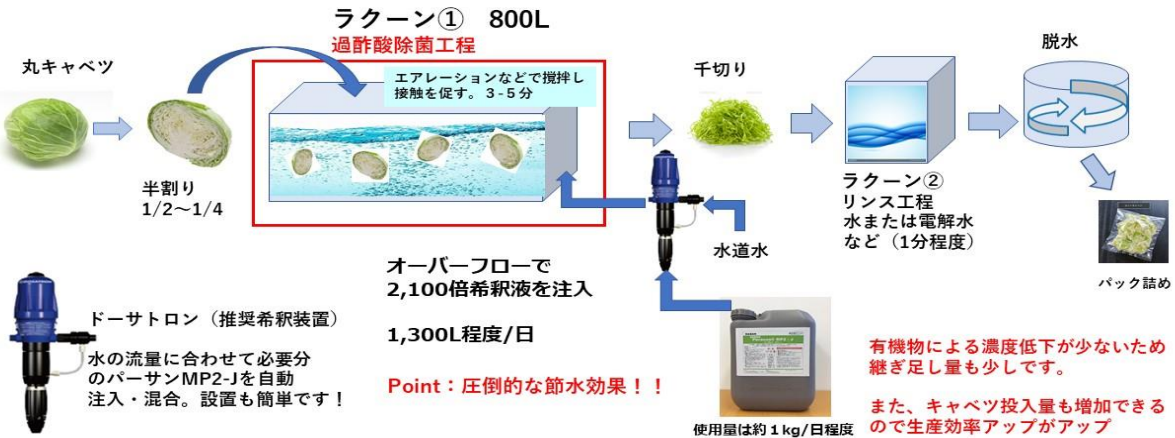
食鳥肉

2,000ppm以下

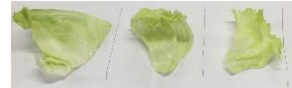
食品表示において表示義務はありません。

千切りキャベツ使用事例 イメージ図

濃度の安定→ 継ぎ足しが少ない
→ 圧倒的な**節水**にも



他の品目（レタスなど）についても褐変させずにご使用いただけます。
（使用方法は別途お問合せ下さい）



食品工場内サニテーションでも。。。

時短・節水・金属腐食も低減

参考使用濃度

- 芽胞 : 330倍希釈 (約500ppm)
- カビ : 550倍希釈 (約300ppm)
- 一般生菌 : 1100倍希釈 (約150ppm)

作業前（朝）

過酢酸150ppm 200Lの作り方
水道水200Lに パーサンMP2-J 180mlを加えて混ぜる



作業後（夕方）



比重1.11による

過酢酸は濃度が下がりにくいので、希釈液に長時間浸漬しても 安定した効果を発揮します

配管・タンク内のバイオフィルム対策にも。。。



高い殺菌力でバイオフィルムを破壊・剥離します！

また、過酢酸製剤は残留性がないので“風味”に影響しません。



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



文書整理No 2021-0118