

過酢酸の腐食性についてのお問い合わせが多く、過酢酸＝錆びるというイメージが強く、ご依頼に基づき、食品工場での使用されている代表的な除菌剤との比較資料を作成いたしました。

今回目的：過酢酸製剤と次亜塩素酸ナトリウムの腐食性比較

試験方法：弊社テーブルテスト

鉄 SS400（食品工場で一般的に使われているもの）を以下の濃度に調整した希釈液に浸漬、48時間経過後の腐食具合を目視確認

- ① 過酢酸（パーサン MP2-J） 80ppm、500ppm
- ② 次亜塩素酸ナトリウム（市販品） 80ppm、500ppm

48時間の浸漬テストは以下の手順による8時間/日浸漬を6日間繰り返す。

- ・ 9:00 に各希釈液(300ml)に SS400 を浸漬
- ・ 13:00 に各希釈液を取り替え（濃度失活を考慮）
- ・ 17:00 に各希釈液を捨て SS400 を乾燥させる。

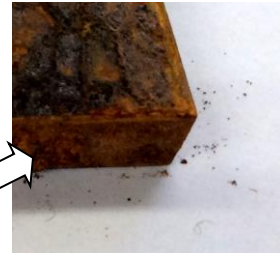
〈試験写真〉 48時間 浸漬後

・次亜塩素酸ナトリウム

80ppm



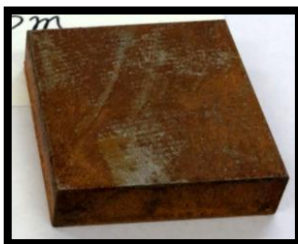
500ppm



※赤枠：腐食により脆くなり、触ると崩れてしまう。

・過酢酸

80ppm



500ppm



〈試験結果〉どちらも同様に変色と赤錆が発生。

- ・次亜塩素酸ナトリウム：表面が隆起し、触ると崩れる程脆くなっていた。
- ・過酢酸：材質の大きな劣化は見られなかった。
(80ppm の場合は過酢酸のサビは比較的少なかった)

★過酢酸の鉄への腐食性は「次亜と同等」または「過酢酸の方が若干腐食は少ない」と、いう結果になりました。海外で多く使われている理由の一つです。

整理番号：20180110