

ハイモアの除菌結果

細菌類(溶液濃度比較)

((財)日本食品分析センター)

| 溶液濃度 | 細菌種 | 浸漬時間 | |
|--------|------------------|-------|-------------|
| 0.1%以下 | 一般細菌 | 3分～5分 | |
| | O-157 | 3分 | 毒素菌 |
| | 緑膿菌 | 5分 | 院内感染菌(MRSA) |
| | シュードモナスフルオレッセンス菌 | 5分 | 冷蔵庫内変色菌 |
| 0.05% | 大腸菌 | 5分 | |
| | サルモネラ菌 | 3分 | 食中毒菌 |
| | 黄色ブドウ球菌 | 40分 | 食中毒菌 |
| | レジオネラ菌 | 40分 | 不潔水槽菌 |

処理時間による大腸菌O-157の殺菌効果

(新潟薬科大学研究資料)

| 開始時 | 1分 | 2分 | 3分 | 4分 | 5分 | 10分 |
|-------------------|-------------------|-------------------|-----|-----|-----|-----|
| 3.5×10^6 | 4.2×10^5 | 4.2×10^4 | <10 | <10 | <10 | <10 |

ハイモアと蒸留水の殺菌効果(病原性大腸菌 O-157)とpH比較

(新潟薬科大学研究資料)

| | 3分 | pH |
|------------|----------------------|------|
| ハイモア0.05%液 | 0/ml | 12.4 |
| 蒸留水 | $4.0 \times 10^6/ml$ | 5.7 |

ハイモアのカビ類除去結果

カビ発生阻止率試験

ハイモアと塩素系殺菌剤との豆モヤシによる比較

(東京都立食品技術センター)

| | カビ発生率 | 発芽率 | 胚軸長さ(30℃~35℃ 6時間) |
|--------|-------|-----|-------------------|
| ハイモア | 1%未満 | 99% | 272m/m |
| 塩素系殺菌剤 | 25% | 97% | 208m/m |

※特にもやし腐敗原因である根腐病菌、クモノスカビなどに、ハイモアは強力な抗菌力がありました。

※中国産緑豆モヤシに寄生したカビ類

- ・根腐病菌
- ・豆類炭疽病菌
- ・紫斑病菌
- ・炭腐病菌
- ・苗立枯病菌
- ・クモノスカビ
- ・子葉黒点病菌
- ・ユミケカビ
- など

※塩素系殺菌剤の使用をなくすことで、トリハロメタン他の有害物質の生成やアトピー、ガンなど塩素系剤の害を受けなくなります。

※もやし(使用関係全般)の生育、収穫の上昇、カルシウム及びミネラル含有量の増加、胚軸長が揃い、シャキシャキ感の向上と共に無害で健全な安全性を得られます。

ハイモアのウイルス類除去結果

抗ウイルス効果試験

■ ■ ハイモア 0.05%濃度 60分 ■ ■

(株)日本微生物研究所 / (株)エスアールエス

| | 開始 | 5分 | 15分 | 30分 | 60分 |
|---------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| アギノウイルス3型 | 10 ⁷ | 10 ² | 10 ² | 10 ² | 10 ² |
| コクサッキーウイルスB1型 | 10 ⁸ | 10 ⁴ | 10 ⁴ | 10 ⁴ | 10 ³ |
| 単純ヘルペスウイルス1型 | 10 ⁶ | 10 ² | 10 ² | 10 ² | 10 ² |
| インフルエンザウイルスA型 | 10 ⁸ | 10 ³ | 10 ⁴ | 10 ³ | 10 ² |

■ ■ ウイルス感染症年表 ■ ■

| 1997年 | 1980年 | 1983年 | 1991年 | 1999年 | 1999年 | 1999年 | 1999年 | 1999年 |
|-----------|-----------|--------|---------|--------------|----------------|----------|-------------------|----------------|
| エボラ出血熱感染症 | Ｔ細胞白血病感染症 | エイズ感染症 | Ｃ型肝炎感染症 | トリインフルエンザ感染症 | ニペウイルス急性膀胱炎感染症 | 西ナイル熱感染症 | トリインフルエンザH7N7型感染症 | コイヘルペス(KHV)感染症 |

※ハイモアの多機高性能により

- ウイルスの至適Ph7.2~7.6を圧迫します。
 - ウイルスのタンパク質殻不活性化します。
 - ウイルスの酵素の不結晶性を助成します。
- 以上ハイモアは、ウイルスの防備剤として最適です。

ハイモアの食品などの殺菌結果

ハイモアの食品などの殺菌

■ 解凍生イカ ■

ハイモア—0.2%溶液／浸水時間15分／10℃保存 個/g

(食品総合研究所)

| 処理水 | 浸水後 | | 24時間後 | | 48時間後 | |
|---------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | 一般細菌 | 大腸菌 | 一般細菌 | 大腸菌 | 一般細菌 | 大腸菌 |
| 水道水 | 3.4×10^4 | 5.1×10^4 | 4.2×10^4 | 3.0×10^4 | 8.0×10^8 | 7.0×10^4 |
| 『ハイモア』水 | <300 | — | <300 | — | <300 | — |

(— <300・・・菌検出セズ)

■ 海産物 ■

ハイモア—0.2%溶液／浸水時間15分／30℃保存 個/g

(食品総合研究所)

| 処理水 | 24時間後 | | 48時間後 | | | |
|---------|-----------------|-------------------|-------------------|-----------------|-------------------|---------|
| | 甘エビ | カニフレーク | 甘エビ | | カニフレーク | |
| | 大腸菌 | | 一般細菌 | 黄色ブドウ球菌 | 一般細菌 | 黄色ブドウ球菌 |
| 水道水 | 2.5×10 | 3.2×10^3 | 2.1×10^4 | 1.0×10 | 8.0×10^5 | (検出セズ) |
| 『ハイモア』水 | (検出セズ) | (検出セズ) | 1.7×10^4 | (検出セズ) | 1.5×10^2 | (検出セズ) |

■ 野菜 ■

ハイモア—0.3%溶液

(食品総合研究所)

| | | きざみキャベツ | | スライスきゅうり | |
|---------|-----|-------------------|-----|-------------------|-----|
| | | 一般細菌 | 大腸菌 | 一般細菌 | 大腸菌 |
| 原材料 | | 1.3×10^5 | 70 | 2.8×10^5 | 880 |
| 塩素系薬剤 | 15分 | 4300 | 90 | 1.1×10^5 | 20 |
| 『ハイモア』水 | 5分 | 200 | 陰性 | 600 | 陰性 |

ハイモアの重金属除去結果

ハイモアの重金属除去試験

(ハイモア主原料混合剤) 1,000倍希釈溶液

(東洋化研㈱)

| | 検査前 mg/ℓ | 検査後 mg/ℓ | 減少 |
|-----------|----------|----------|---------|
| 砒素 | 2.0 | 0.02 | 99.00% |
| カドミウム | 8.1 | 0.01未満 | 99.87% |
| 鉛 | 5.3 | 0.05 | 99.06% |
| 全水銀 | 2.6 | 1.4 | 46.16% |
| 全クロム | 4.9 | 1.7 | 65.31% |
| 塩素 | 10.0 | 非検出 | 100.00% |
| マンガン(地下水) | 0.618 | 0.006 | 99.03% |

ハイモアの残留農薬除去試験

1,000倍希釈溶液

(日本食品分析センター/住友金属テクノロジー㈱)

| | 無処理 | 処理試験区 | 除去率 |
|----------|---------|---------|-------|
| トリホリン | 0.84ppm | 0.49ppm | 59% |
| クロルピリホス | 0.42ppm | 0.32ppm | 76.2% |
| フェントロチオン | 0.57ppm | 0.27ppm | 47.4% |
| ジクロフルアニト | 13.0ppm | 5.10ppm | 39.2% |

ハイモアの環境ホルモン除去結果

■ ハイモアの環境ホルモン(フタル酸エステル類5種類)除去 ■

1ℓにフタル酸エステルを1マイクログラム(1マイクログラムは、100万分の1g)をサラダ菜に添加。

| | |
|-------------|--------|
| ハイモア 0.1%濃度 | 100%除去 |
| 水道水 | 50%除去 |

ハイモアの抗酸化能の分析結果

■ ESR法による食品中の抗酸化能の分析結果 ■

(日本老化制御研究所)

| | DPPHラジカル消去能 トロロックス担当量 | ヒドロキシラジカル消去能 マンニトール相当量 |
|------------|--------------------------|---------------------------|
| (ペットボトル)お茶 | 0.1 μ mol/g | 2.2mmol/g |
| トマトジュース | 0.1 μ mol/g | 0.1mmol/g |
| ワイン | 0.1 μ mol/g | 1.4mmol/g |
| ハイモア | 0.26 μ mol/g | 3.63mmol/g |