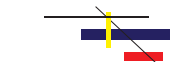


fine-ene
フィーネ イーネ



アルカリ性食品添加物製剤

フィーネイーネ あらゆる食の現場で使える アルカリ性食品添加物製剤

食中毒細菌：カンピロバクター、サルモネラ、大腸菌類、及び
ノロウィルスの不活化します。長期保存、開封後1年使用可能

厨房・食品加工場



厨房設備の除菌



食の除菌 酸化防止



容器の除菌



包丁・まな板の 除菌



アルカリ性だから「これ」ができる！

劣化
無し



劣化耐性

ゴムパッキン、金属を劣化せず
除菌をいたします。
厨房機器の重要な部分を痛めずカビ
の抑制にもご使用頂けます。

引火
無し



引火性無し

揮発性、引火性がありませんので
ガスコンロ、熱処理加工機器付近に
配置し、調理後直ぐに除菌清掃する
ことで機器を清潔に保てます。

油脂
剥離



油脂剥離

水酸化カルシウムの特徴には、油脂
剥離が強く、通常の洗剤と合わせて
使用することも可能。
除菌効果も発揮する為、清掃と除菌
酸化防止を同時に行えます。

全ての食品と食の現場を確実に除菌

フィーネ薬品株式会社
〒170-0002 東京都豊島区巣鴨1-34-7 H・S・Iビル3F
TEL.03-6902-9239 FAX.03-6902-9333

原料 水酸化カルシウム

厳選した天然由来の石灰岩（サンゴ礁の化石）を高度な技術で微細に加工→加水反応処理



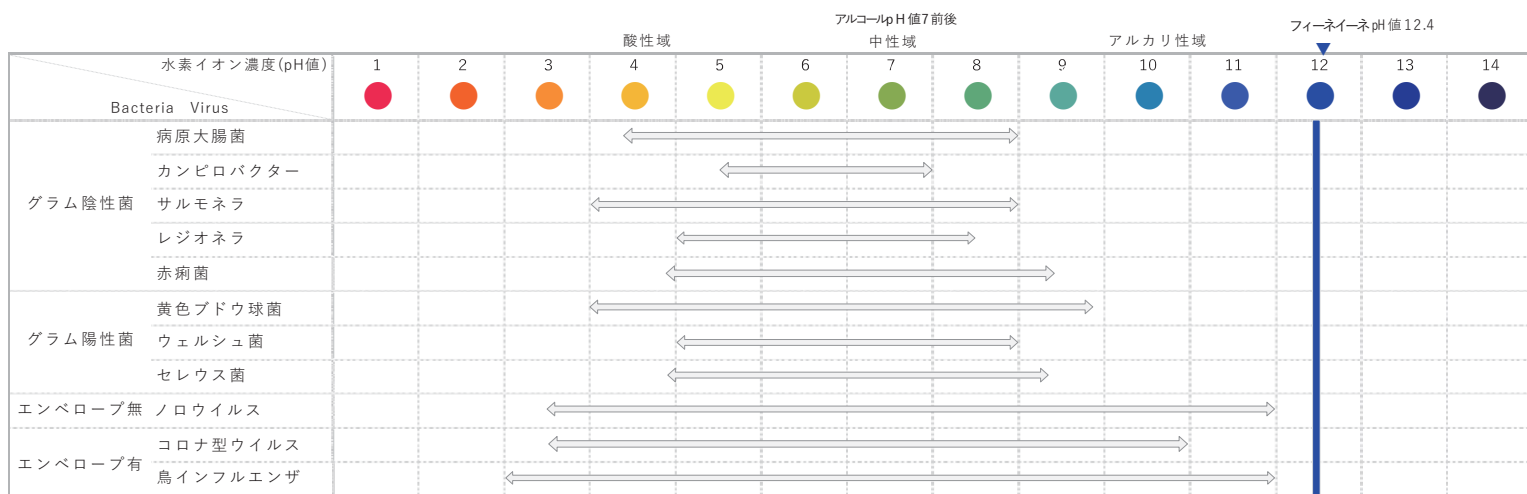
● 原料の特徴

- ★不純物が極めて少ない
高純度の水酸化カルシウムの粉末
- ★極微細粉末、粒子径の平均 10 ミクロン
- ★国産の石灰岩から生成
- ★水溶液は PH 値 12.4 のアルカリ性

● アルカリ性成分→アルコールフリー

- ★消毒効果が強く、手指・皮膚にもやさしい
- ★消臭力が強く無臭
- ★引火性がなく、備蓄が可能
- ★物を劣化させずサビ等を防ぐ
- ★アレルギー性がなく安心

水酸化カルシウムの除菌効果



持続性実験

①開始時 pH12 域



②30 分経過 pH12 域



③完全乾燥（50 分経過程度）



④完全乾燥後水滴添加 pH12 域



エンベロープ無し（ノロウイルス）を不活化

ウイルスはその構造からエンベロープのあるウイルスとないウイルスに分けられます。

エンベロープとは、脂肪・タンパク質・糖タンパク質からできている膜で、ウイルスが増殖して細胞から飛び出してくる際に細胞の成分をまとい出てきたものです。

エンベロープは脂質に作用するもので壊れやすく、エンベロープのあるウイルスはそれにより失活します。

エンベロープのあるウイルスは、アルコール消毒剤からダメージを受けやすいのに対しエンベロープのないウイルス（ノンエンベロープウイルス）は、ダメージを受けにくく、アルコール消毒剤が一般的に効きにくい傾向にあります。

手を介して口から侵入し腸管に感染するウイルスは、胃酸や腸管の胆汁酸に抵抗できるエンベロープのないウイルスです。

