

手指・調理器具・野菜・果物 除菌洗淨剤



# ルックスAB-1

大地の恵みとより良い食品づくりは素材から/////



ENVIRONMENT SPECIALITY MAKER  
LUX CO., LTD.

# ルックス AB-1

## (成分)

★ルックス AB-1 の成分であるアルキルジアミノエチルグリシンは、グリシン型の界面活性剤で、主に(殺菌・消毒剤)として日本薬局方外医薬品に記載されている。

## ルックス AB-1(特徴)

1. 希釈濃度で除菌力・洗浄力を設定して、幅広い場所で使用できます。
2. グラム陽性菌、グラム陰性菌に優れた効力を発揮し、同時に強力な洗浄力も有ります。
3. タンパク質にも負けず強い効果を発揮します。
4. 刺激性が極めて小さく安全です。
5. 金属イオンの存在下でも効力は低下しません。
6. 耐酸性、耐硬水性が高く、アルカリにも耐えます。
7. 鉄・ステンレス・アルミニウム・その他金属等への腐食性はありません。

## 使用方法

- 水又は、ぬるま湯に適量(0.3~0.5%)を溶かして、スポンジタワシ等で洗います。水10ℓに30~50ccが目安です。
- 調理器具・調理台・機械・床等の頑固なタンパク質、油の場合は、希釈倍率を(0.5~1.0%)を溶かして、10分間浸漬又は、高圧洗浄機で洗い流してください。
- ★野菜、果物を洗う場合の希釈濃度は、(0.05~0.1%)水10ℓに対して、5~10ccです。
- ★5分間以上漬け込まないでください。
- ★野菜洗浄機の場合は、すすぎ洗い30秒以上、ため水の場合は、水を流したまま泡が無くなるまで2回以上すすぎ洗いしてください。

## 抗菌性

E.coli (大腸菌)	2.000倍
B.subtilis (枯草菌)	10.000倍
Ps.aeruginosa (緑膿菌)	2.500倍
S.aureus (黄色ブドウ球菌)	10.000倍
Penicil.digitatum (緑カビ)	10.000倍
Asp.niger (黒カビ)	500倍
B.anthraxis (炭疽菌)	25.000倍

### (注意)

各検液による処理時間5分で繁殖しない検液の最大希釈倍数です。Agar-streak dilution 法にて37°C×48時間培養後に行ないました。

※この結果ルックス AB-1 は、広い範囲の抗菌性を示します。

[自社データ]

環境&衛生化学専門メーカー  
 株式会社ルックス

## 仕 様 書

# ル ッ ク ス A B - 1

広島県福山市大門町4丁目19番18号

TEL.084-941-5118 FAX.084-941-5119

株式会社 ルックス

### 用 途

野菜、果物の果皮、調理器具、機械の洗浄除菌剤

### 成 分

両性界面活性剤、エタノール、その他

### 特 徴

- ◎両性界面活性剤配合で、優れた除菌力と洗浄力を併せ持っています。
- ◎食品衛生法（告示第370号 第5洗浄剤）規格に合格品です。

### 性 状

外 観	微黄色透明液体
比 重	1.01±0.10 (20℃)
液 性	中性
有効成分	30～32 (重量%)

### 使 用 方 法

- ★0.1～0.2%水溶液で使用して下さい。
- ★野菜、果物の果皮の浸漬による洗浄除菌は5分間以内にして下さい。
- ★浸漬後は、流水の場合は30秒以上、為水の場合は槽を変えて2回以上十分に水ですすいでください。
- ★水又は、ぬるま湯に適量(0.5～1.0%)を溶かして、調理器具、調理台を、スポンジタワシ等で洗います。水10ℓに50～100ccが目安です。

### 使用上の注意

- 他の薬品や洗浄剤と混ぜないでください。
- 皮膚や粘膜に付着した場合は、直に水で洗い流してください。
- 原液を取り扱う場合や、長時間作業する場合は保護具を着用してください。
- 開封後は、直射日光を避け安全な場所に保管してください。
- 使用中に異常を感じた場合は、直ちに使用を中止してください。

# ルックス AB-1 技術資料

株式会社 ルックス

ルックス AB-1 は、グリシン系両性界面活性剤を主原料とした除菌洗浄剤です。

厚生省告示第370号第5の洗浄剤規格に適合した商品で、野菜や果物の果皮の洗浄用としても御使用いただけ、次のような特徴を持っています。

- ① 洗浄と同時に、グラム陰性菌、グラム陰性菌いづれに対しても優れた除菌効果を発揮します。
- ② タンパク質や金属イオンによる効力の低下はなく、安定した除菌力を示します。
- ③ 使用濃度での毒性が極めて低く、安心して御使用できます。

## 1. 性状・規格

### ●成分

☆アルキルジアミノエチルグリシン

(R : C<sub>6</sub>・C<sub>18</sub>)

☆ゲラニオール変性エタノール

### ●外観

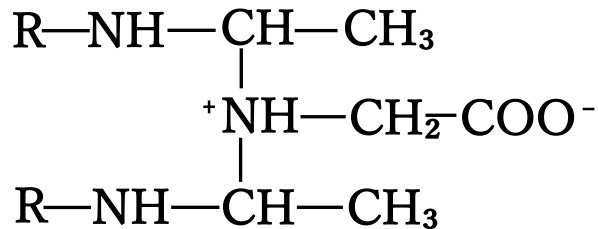
特異臭のある淡黄色透明の液体

### ●有効濃度

30～32%

### ●灰分

5%以下



## 2. 効果・効能

### a. 除菌力

☆20℃におけるチフス菌 TD 種に対する石炭酸係数 = 3.6

ルックス AB-1				石炭酸			
希釈倍数	作用時間 (分)			希釈倍数	作用時間 (分)		
	1.5	3.0	5.0		1.5	3.0	5.0
2000	-	-	-	80	+	-	-
3000	+	-	-	90	+	±	-
4000	+	+	+	100	+	+	-
5000	+	+	+	110	+	+	+
6000	+	+	+	120	+	+	+

## b. 抗菌力

## (1). 5分間処理する事により、菌の増殖を抑制する AB-1 の最大希釈倍数

菌 種	希釈倍数	
<b>グラム陰性菌</b>		
Shigella sonnei	赤痢菌	1 0 0 0
Salmonella paratyphiA	チフス菌	1 0 0 0
Salmonella enteritidis	サルモネラ菌	4 0 0
Entamoeba coli	大腸菌	1 0 0 0
Pseudomons aeruginosa	緑膿菌	1 0 0 0
<b>グラム陽性菌</b>		
Bacillus subtilis	枯草菌	4 0 0 0
Bacillus anthracis	炭疽菌	1 0 0 0 0
Streptococcus lactis	レンサ球菌	2 0 0
Staphylococcus aureus	ブドウ球菌	4 0 0 0
Mycobacterium tuberculosis	結核菌	4 0 0 0
<b>真 菌</b>		
Aspergillus niger	黒カビ	2 0 0
Penicillium digitatum	青カビ	4 0 0 0
Trichophyton rubrom	白癬菌	4 0 0
Epidermophyton floccosum	表皮菌	2 0 0 0
Candida aldicans M-9	カンジダ	2 0 0

## (2). 10%全乳存在下での AB-1 の抗菌力

菌 種	処理濃度 (%)	処理時間 (分)			
		1	5	15	60
Entamoeba coli 大腸菌	2. 5	—	—	—	—
	1. 0	+	±	±	—
Staphylococcus aureus 黄色ブドウ球菌	2. 5	—	—	—	—
	1. 0	—	—	—	—
Serratia marcescens セラチア菌	2. 5	+	+	—	—
	1. 0	+	+	±	—
Lactobacillus lactis 乳酸菌	2. 5	—	—	—	—
	1. 0	±	±	—	—
Penicillium roqueforti 青カビ	2. 5	+	—	—	—
	1. 0	+	+	+	—

## カット野菜用除菌洗浄剤の効果試験

★カットキュウリの除菌試験で良い結果が得られたルックス AB-1 について、他の野菜に対する効果の確認試験を行った。

### 試験方法

●ルックス AB-1、0.1%水溶液に対し各試験野菜100gを10分間浸漬させた。流水で30秒～1分間泡が出なくなり十分に洗った後、試料とした。

※カタログでは、浸漬時間は5分以内との記載があるが、カットキュウリの試験の際30分浸漬しても鮮度の問題が無かった為、独自の判断で10分間の浸漬時間にした。

### 試験結果

対象野菜		一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	判定
レタス	AB-1	< 30	—	—	合格
	対照 (水)	$2.8 \times 10^4$	33	—	合格
キャベツ	AB-1	78	—	—	合格
	対照 (水)	$1.8 \times 10^5$	93	—	不合格
ネギ	AB-1	$2.1 \times 10^4$	—	—	合格
	対照 (水)	$1.5 \times 10^6$	$4.5 \times 10^4$	—	不合格
ピーマン	AB-1	130	—	—	合格
	対照 (水)	$4.0 \times 10^6$	$4.2 \times 10^4$	—	不合格
タマネギ	AB-1	< 30	—	—	合格
	対照 (水)	$1.7 \times 10^4$	610	—	不合格
ニンジン	AB-1	< 30	—	—	合格
	対照 (水)	$7.3 \times 10^5$	$3.1 \times 10^3$	—	不合格
大葉	AB-1	$1.5 \times 10^3$	—	—	合格
	対照 (水)	$4.2 \times 10^5$	561	—	不合格

ルックス AB-1 は、今回試験した全ての野菜に除菌効果を示した。

特に、大腸菌群については全て陰性になり有用であると考えられる。

ネギ、大葉については、除菌後も一般生菌数がやや多い為、さらに洗浄条件の検討が必要である。