

医療・レストラン・食品業界に・・・徹底した衛生管理を達成するために

オクターゼの特徴と種類

— タンパク質・脂肪 * 強力分解酵素洗浄液 —

オクターゼとは：

感染症予防を主目的として開発されてきたものです。医療＝外科（手術器具・人工透析用部品等の洗浄）・歯科（入歯印象体洗浄）向けに血液・体液を安全かつ短時間に完全分解除去します。

- 1) 「世界トップクラスの分解洗浄能力をもつ」
- 2) 「水溶液状態で長期効力持続性＝世界唯一」を有する特殊酵素洗浄剤
- 3) 「ヌメリを安全に分解する技術・資材は世界にない。オクターゼが唯一。」
- 4) 「苛性ソーダ（劇薬）並みの分解力」「しかも安全性高い」として高く評価されています。

特長と性状 = 人と環境にやさしい世界有数の最新技術

- イ) 主成分： タンパク質・脂肪分解酵素および非イオン系界面活性剤・植物性抗菌剤
- ロ) 性状： [黄褐色系の液体 / ほぼ中性 (pH 7～8) / 比重 1.07 (25℃)]
- ハ) 安全性に優れる [急性経口毒性：LD50>5000mg/kg 日本食品分析センター]
- ニ) 肌荒れを起こさない [界面活性剤は、厚生労働省指定の化粧品原料分類による]
- ホ) 水質を選ばない [海水・硬水・軟水・酸性アルカリ性の水質でも適用可能]
- ヘ) 再汚染させない [分解されたものが再付着しないためクリーンに保ちます]
- ト) 泡切れがよく、すすぎ性にたいへん優れています。
- チ) 希釈水溶液の状態でもその効果が長期間持続します。
- リ) 洗浄廃液は自然界の微生物により99%以上生分解されるため環境を汚染しません。

■オクターゼの使用事例：

- イ) 外科手術用器具、人工透析、歯科などの医療器具材の洗浄。
- ロ) 入れ歯・歯ブラシ洗浄剤。
- ハ) レストランにおける刃物・調理器具・まな板・食器などの洗浄・衛生管理。
- ニ) 食肉・魚肉などの食品加工機械内部、配管内部などの洗浄。
- ホ) 大型浴場・冷却塔における循環装置内部のヌメリ除去（レジオネラ菌対策）。

■オクターゼの種類

オクターゼは、90・60・30クラス、その他、用途により各種ラインアップがあります。