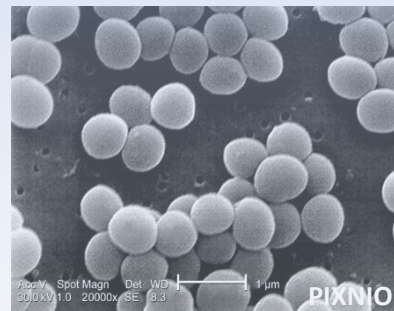


～光触媒ハイブリッド銀チタン Kilays（キレース）～

細菌を用いた抗菌性能評価試験（黄色ブドウ球菌）

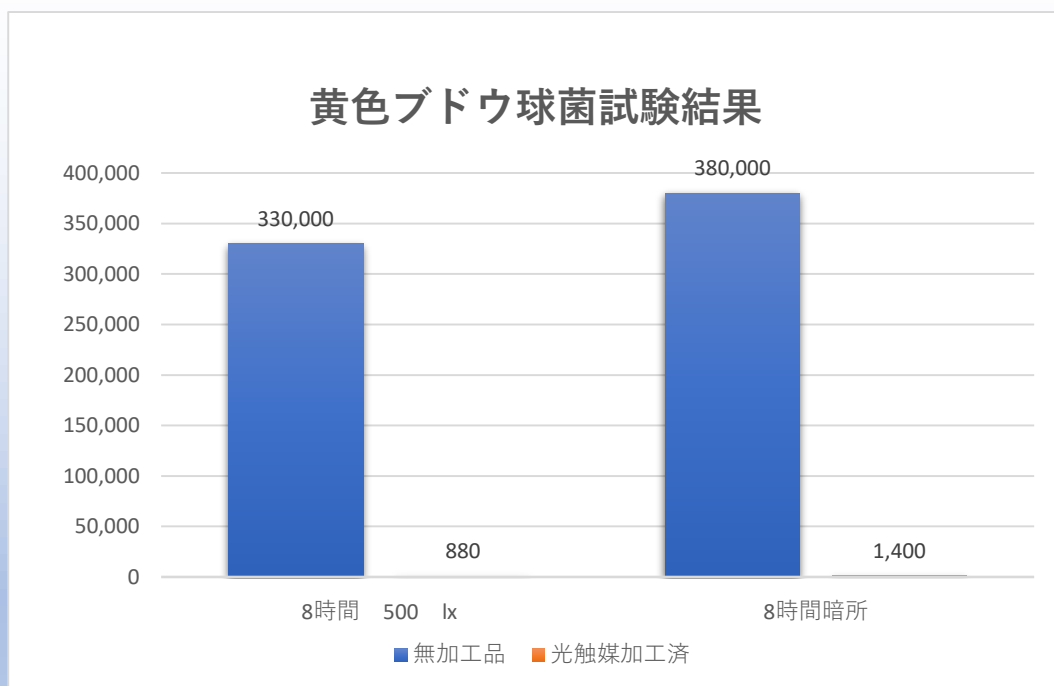
黄色ブドウ球菌は、食中毒の原因となるだけでなく、おでき、にきびや、水虫等に存在する化膿性疾患の代表的起因菌です。そのため、健康な人でものどや鼻の中などに高率で検出され、動物の皮膚、腸管、ホコリの中など身近にも存在しています。黄色ブドウ球菌は、食べ物の中で増殖するときに**エンテロトキシン**という毒素をつくり、この毒素を食品と一緒に食べることにより、人に危害をおよぼします。この菌自体は熱に弱いですが、この毒素は100°C20分の加熱でも分解されません。酸素のない状態でも増殖可能で、多少塩分があっても毒素をつくります。

(東京福祉保健局より引用)



下記表は、ファインセラミックを用いた、可視光応答型光触媒抗菌加工製品の抗菌効果試験
8時間後の暗所・光照射（白色蛍光灯）による黄色ブドウ球菌の分解・抗菌効果試験の結果です。

黄色ブドウ球菌	生菌数	
	8時間白色蛍光灯照射	8時間暗所
無加工品	330,000個	380,000個
光触媒加工済	880個	1,400個



試験規格：JIS R 1752：2013（可視光応答型光触媒、抗菌）

試験品：ガラス板