

# フマル酸の溶解性改善

## 30%液体製剤「DF30」発売

第一製網

および1・0%に希釈した液に、大腸菌(1・35×10<sup>8</sup>)、緑膿菌(2・71×10<sup>8</sup>)、黄色ブドウ球菌(3

ころ、2分後には生菌数は0となった。また、鮮度保持効果試験では、0・5%の希釈液に数分間浸漬し、流水洗浄した結果、数日間変色や一般生菌数を抑える結果となった。カット野菜などは200倍の希釈で十分効果を発揮する。今後、OIEB7やレジオネラ菌に対する効果も検討していく意向だ。製品は5kgのポリタンクでの提供。キロ単価は3000円を予定している。

第一製網(熊本県荒尾市、南條裕社長)は、独自の技術で水への溶解性を高めたフマル酸製剤「DF30」を開発、西日本長瀬(福岡市博多区、佐藤賢社長)を通じて近く本格販売を開始する。鮮度保持効果や除菌作用を有するフマル酸を8μ以下の微粒子に仕上げ、特殊な製法で液化化して分散安定させたのが特徴。カット野菜の洗浄や食品工場等のタンク・ライン洗浄などへの応用を視野に入れ、幅広く提案していく考え。今回開発されたDF30はフマル酸を30%含む液体製剤。主成分であるフマル酸は、水への溶解性に難点が

あり、水へ添加した際に水面に浮上するため、溶解させるのに長時間を要するなど、これまで作業性がネックとなつて用途が限定されてきた。そこで、フマル酸特有の除菌作用を活かした作業性の高い製剤化に着手。フマル酸を微粒子化し、分散安定化することで希釈使用時にも数秒の攪拌で溶解するあたりに仕上げた(特許出願中)。水道水100gに対し、DF30を1g(フマル酸として0・3g)添加し、2〜3回攪拌するだけで溶解する。製品の抗菌性や鮮度保持効果は、分析機関などで実証済み。DF30を0・5%

### 乳酸関連10%値上げ

#### ピューラック 来年1月から

オランダ・ピューラック社の日本法人ピューラック・ジャパンは、来年1月1日から乳酸および乳酸塩類の3次値上げを実施する。値上げ幅は10%。原油高騰による操業コストや原料、運送費の上昇に改善の見通しが立っておらず、すでに本社では再値上げに踏み切っている。わが国でも長期

いる。2ヶ年成長を続けるピューラックは、今後安定的に高品質の製品を供給するためには、価格修正は避けられないと判断、日本市場でも値上げに踏み切った。対象となる製品は乳酸および乳酸ナトリウム、乳酸カルシウム、工業用途の乳酸エステル類など全製品。同社タイ工場の竣工に伴う製品の供給プランが近く発表される見込み。

スパイス市場特集

2・3面