

食の【安心】と【安全】を食卓へ

【DEPLOT】

天然素材ドロマイト鉱石（一般食品添加物）使用

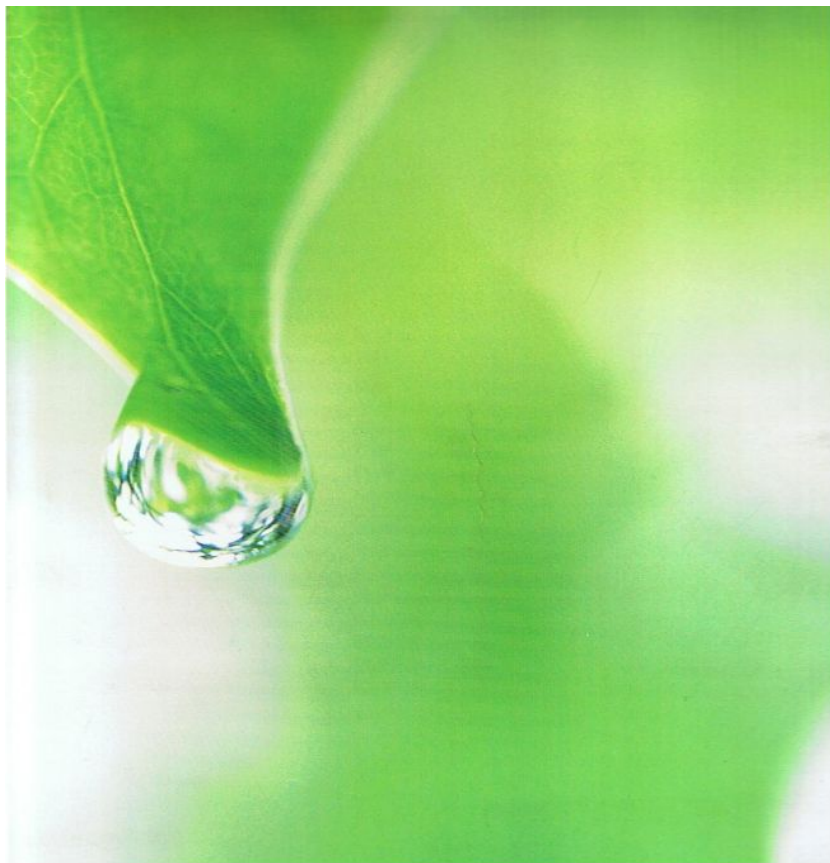
殺菌洗浄、酸化・腐敗抑制溶媒液

概 要

— E F A M —

Ecological Function Assist Materials

環境機能補助品



【 T&K2 】

I N D E X

- 1 : デプロットとは
- 2 : デプロット原料成分
- 3 : デプロット殺菌効果試験
- 4 : デプロット抗菌・脱臭試験
- 5 : デプロット畜産 (L S) ・水産・他使用例
- 6 : デプロット食品 (F A) 使用例 : 無機系食品添加物
- 7 : デプロット商品群

1：【デプロットとは】

デプロット“DEPLOT”の商品名の由来は英語の

“Depollute”－汚染を除去する－から命名されました。

デプロットは、ダイオキシン抑制の研究開発を行っていた原材料メーカー住吉金属株式会社と鳥取大学農学部研究グループが、その研究過程で天然鉱石であるドロマイトの持つ抗菌性に着目し、さらに研究を進め超微細粒セラミックスに加工することで高い抗菌性と即効性を持つ素材が開発されました。

その素材を溶媒液として商品開発されたデプロットは、抗菌作用、消臭作用、酸化・腐敗抑制作用で生活空間、環境を強力にガードします。

特性 天然鉱石ドロマイト（主成分はカルシウム：Caとマグネシウム：Mg）を、超微細粒セラミックスに加工した製品であり、抗生物質、合成抗菌剤等の有機系抗菌剤とは異なる天然由来成分で、万が一口に入っても安全性に問題がありません。

抗菌作用 大腸菌、サルモネラ菌、緑膿菌、黄色ブドウ球菌、O-157に抗菌即効性が認められております。（財団法人日本食品分析センター試験結果）

消臭作用Ⅰ 天然鉱石ドロマイトの素材特性が持つ消臭作用

消臭作用Ⅱ デプロット：ⅡF

特殊培養した光合成バクテリアを添加しており、腐敗菌が発生させる悪臭物質のアンモニア脂肪酸、硫化水素、揮発性アミン、メルカプタン、スカトール、インドール等を分解します。

酸化、腐敗抑制作用：殺菌洗浄液（一般食品添加物ドロマイト使用）

酸化抑制作用を持つ、アルカリ性素材です。

食材等の腐敗は、酸化作用の進行による大腸菌、サルモネラ菌等の繁殖増が主な原因であり、アルカリ性素材でもあるデプロット使用の希釈水で洗浄することで食材等の酸化作用を中和し、腐敗の進行を抑制することが可能となります。

現在、当社では上記素材特性を活かして、一般消費者、コンパニオンアニマル（CA）畜産（LS）、水産、食品（FA）関係向けに下記の3タイプをご用意し、多くの方々にご使用いただいております。

	商品名	作用
一般消費者	デプロット、デプロット-P	抗菌・消臭
コンパニオンアニマル（CA）	デプロット-P	抗菌・消臭
畜産（LS）・水産	デプロット、デプロット：ⅡF	抗菌・消臭
食品（FA）	デプロット	食品添加物殺菌洗浄液

※容量詳細は別記ご参照ください。

■本品は医薬品及び医薬部外品ではありませんので、ご使用方法はご注意ください。

2：【デプロット原料成分】

■焼成ドロマイト	CaO	44.82%	酸化カルシウム
	MgO	23.58%	酸化マグネシウム
	SiO ₂	0.51%	酸化ケイ素
	Al ₂ O ₃	0.31%	酸化アルミニウム
	Fe ₂ O ₃	0.14%	酸化鉄
	Lg. Loss	30.55%	
	H ₂ O	2.37%	水分

3：【デプロット殺菌効果試験】

本試験の方法は、大腸菌・サルモネラ菌を対象とし一般市販品デプロットを検体対照を精製水作用温度 25 度 C、試験時間 10 分間の条件で実施しました。

※菌液添加直後の対照の生菌数を測定し、開始時としました。

※試験データ：第 106031765 号 (財団法人日本分析センター調べ)

【結果】大腸菌 : 検体デプロットは試験開始時 19 万個の生菌数が 10 分経過後 1,300 個に減少しました。(99.99%)

サルモネラ菌 : 検体デプロットは試験開始時 29 万個の生菌数が 10 分経過後 610 個に減少しました。(99.99%)

検体名称：デプロット

試験液の生菌数測定結果

試験菌	試験液	生菌数 (/ml)	
		開始時	10分後
大腸菌	検体	1.9 × 10 ⁵	1.3 × 10 ³
	対照	1.9 × 10 ⁵	1.7 × 10 ⁵
サルモネラ菌	検体	2.9 × 10 ⁵	6.1 × 10 ²
	対照	2.9 × 10 ⁵	3.0 × 10 ⁵

4：【デプロット抗菌・脱臭試験】

本試験方法の詳細は(11)特許出願公開番号“特開 2001-129070”発明の詳細な説明覧【0050】・【0051】・【0052】・【0053】・【0054】・【0055】・【0056】を参照

	表面積 (m ² /g)	放射率 (%)	HCl 分解率 (%)	脱臭率 (%)	抗菌率 (%)
①デプロット	6.5	87.0	99.0	(酸系)	26.0 (大腸菌) 97.0
				(アルカリ系)	62.0 (ブドウ球菌) 99.8
②焼成方解石	6.7	85.0	—	(酸系)	63.0 (大腸菌) 83.0
				(アルカリ系)	65.0 (ブドウ球菌) 63.0
③焼成毒重石	6.8	84.0	—	(酸系)	43.0 (大腸菌) 75.0
				(アルカリ系)	49.0 (ブドウ球菌) 65.0

5 :【デプロット畜産（LS）・水産・他使用例】

- 1) 酪農 抗菌・消臭対策
茨城県美野里酪農業協同組合：朝倉牧場様
デプロット・デプロット：ⅡF使用：1年間の使用試験（スプリンクラー散布）を経て牛舎等の抗菌、消臭対策に本格使用
- 2) 養鶏場 抗菌・消臭対策
千葉県香取郡：山田養鶏場様
デプロット使用：オープン型養鶏場で動噴散布
- 3) 水産 抗菌・水質改善対策
茨城県霞ヶ浦：吉田真鯉養殖場様
デプロット・デプロット：ⅡF使用：陸生簀にて鯉ヘルペス対策
新潟県山古志村：青木錦鯉養魚場様
デプロット・デプロット：ⅡF使用：養殖生簀の抗菌・水質改善対策
- 4) 教育施設 抗菌・消臭対策
千葉県佐倉市：さくら第二幼稚園様
デプロット使用：鶏飼育小屋にて鳥インフルエンザ対策のため散布
平成16年2月20日TV東京“NEWS EYE”の番組内で報道

6 :【デプロット食品（FA）使用例】（一般食品添加物：殺菌洗浄液）

- 1) 食品工場 酸化・腐敗抑制・鮮度保持対策
東京都世田谷区：惣菜加工“和孝”様
デプロット：FA使用
生鮮野菜類：酸化・腐敗抑制・鮮度保持対策
惣菜のカット野菜材料をデプロット希釈水槽内にて洗浄処理使用。
残った材料を同水槽内に浸けてから保存。
魚介類：腐敗抑制・鮮度保持対策
冷凍材料をデプロット希釈水槽内で解凍処理。
食肉類：腐敗抑制対策
食肉用包装布をデプロット希釈水に浸けてから裁包装して保管
- 2) 外食産業 鮮度保持・殺菌浄化対策
株式会社松屋フーズ嵐山工場（埼玉県比企郡嵐山町）
デプロットーFA使用

7：【デプロット商品群】

■一般消費者を対象に日用品雑貨の定番商品として店頭販売しています。

デプロット	500mL	(スプレー付容器)	・5L	(ポリタンク)
デプロット-P	500mL	(スプレー付容器)	・5L	(ポリタンク)
デプロット：II F	500mL	(キャップ付容器)	・5L	(ポリタンク)
デプロット-F A	500mL	(キャップ付容器)	・5L	(ポリタンク)

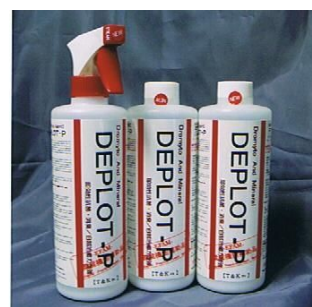
■各企業・事業所を対象に業務用(特注品)として高濃度希釈品を販売しています。

デプロット	5L・20L (ポリタンク)	・200L	(ドラム缶)
デプロット-P	5L・20L (ポリタンク)	・200L	(ドラム缶)
デプロット：II F	5L・20L (ポリタンク)		
デプロット-F A	5L・20L・200L		

【DEPLOT】



【DEPLOT-P】



【DEPLOT-II F】

