



サーフセラの効果(第三者検査機関による試験報告書)

- ① 0.05~0.15%…サーフセラ溶液濃度
 ② 浸漬5分・10分…菌数が<10 (10個以下) になった時間です

▲農薬の除去効果

■除菌・抗菌の効果は塩素殺菌とほぼ同レベルです。

○栄養素の溶出は測定されませんでした。

(財)日本食品分析センター H11.3.31 第199021495-003号	農薬除去効果 0.10%	▲トリホリン (43%除去)…チンゲン菜
(財)日本食品分析センター H11.5.12 第199021495-006号	除菌効果 0.10%	■カットレタスの生菌数(10分浸漬) 10分後・4・7・24時間後の測定
(財)日本食品分析センター H11.9.20 第199072256-001号 第199072256-002号 第199072256-005号	抗菌力 0.10% 0.33%	■シュードモナスフルオレッセンス 0.10%10分 ■腸球菌 // ■セラチア //
(財)日本冷凍食品検査協会 H12.7.25 第 M 0901267(5)号	ビタミン測定 0.05% 5分浸漬	○リコピン (不変)
(財)日本冷凍食品検査協会 H12.7.25 第 M 0901267(6)号	農薬除去効果 0.05% 5分浸漬	▲ポリカーバメイト(90%除去)…ミニトマト
(財)日本食品分析センター H12.8.25 第100072826-001号 第100072827-001号	農薬除去効果 0.15% 10分浸漬 環境ホルモン除去 0.15% 10分浸漬	▲フサライド (70%除去)…玄米 ▲クロロタロニル(50%除去)…ミニトマト ▲フタル酸ジエチル(50%除去)…ミニトマト
(財)日本食品分析センター H12.8.15 第100072828-001号	ビタミン測定 0.05% 10分浸漬	○サイアミン (ビタミンB1) (不変) ○総トコフェロール (ビタミンE) (不変) α・β・γ・δ-トコフェロール ○総アスコルビン酸 (総ビタミンC (やや減)) ○β-カロテン (やや増)
(財)日本食品分析センター H12.9.13 第100072056-001号 第100072056-002号	殺菌効果 0.05% 0.15%	■大腸菌O-157:H7 0.15% 5分 ■緑膿菌 0.15% 10分 ■霊菌 0.15% 5分 ■シュードモナス・フルオレッセンス // ■ストレプトコッカス・ミュータンフ // ■レジオネラ // ■カンピロバクター //
(財)東京顕微鏡院 H12.11.10 第2010116-1号 第2010116-2号 第2010116-3号 第2010116-4号	抗菌力 0.05% 0.15%	■大腸菌O-157:H7 0.05%10分 0.15%5分 ■腸炎ビブリオ 0.05% 5分 ■サルモネラ 0.15%5分 ■緑膿菌 0.15%5分
岡山大学大学院 医歯学総合研究科病原細菌学教室 H13.5.21		■MRSA 0.05%120分・0.15%10分