

酸性電解水 (次亜塩素酸水)

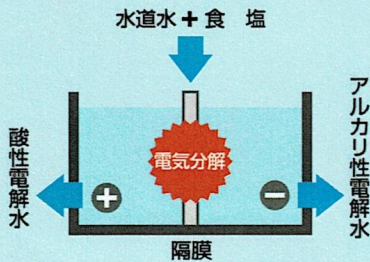
VS

電解次亜塩素酸 ナトリウム水

食品添加物

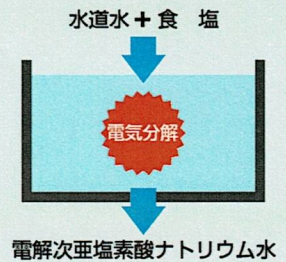
食品衛生法

食品添加物



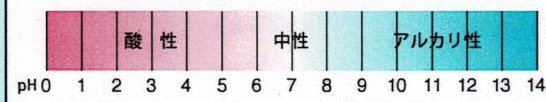
[有隔膜]
食塩 + 水道水を
電気分解

[無隔膜]
食塩 + 水道水を
電気分解



pH 値

pH5.0 以下
(酸性)



pH7.5 以上
(アルカリ性)

塩素濃度 10~60mg/L

塩素濃度

次亜ソー (薬品) と
同じ濃度で使用

殺菌速度

塩素濃度 30mg/L で 1 分間

同じ殺菌力

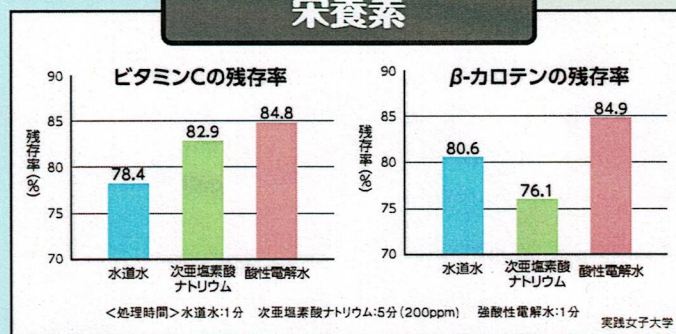
濃度 100mg/L で 10 分間
濃度 200mg/L で 5 分間

低濃度で短い処理時間

高濃度で長い処理時間

栄養素

処理時間が短いから
流出が少ない



処理時間が長いから
流出が多い

低濃度だから
トリハロメタンの生成が少ない

安全性

高濃度だから
トリハロメタンの生成が多い

低濃度で殺菌するから
残留性が低い

残留性

高濃度で殺菌するから
残留性が高い

ほとんど
塩素残留
なし



塩素残留
あり

