

食品化学新聞

発行所 食品化学新聞社

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3-2-1

昭文館ビル

電話：03-3238-7818(代)

FAX：03-3238-7898

振替口座 東京：00140-5-17557

(購読料6カ月前納) 税込価格 17,640円

<http://www.foodchemicalnews.co.jp>

(第2128号)

食品化学新聞

2006年(平成18年)3月16日

(8)

フードテックス ノロウイルスを不活化 チモウソウ 抽出物の効果確認

フードテックス(大阪府吹田市、清岡久幸社長)が製造・販売するモウソウチク抽出物を配合したアルコール製剤「タケックス・クリーン」が、ノロウイルスに対して不活性化効果を示すことが、大阪府立公衆衛生研究所により確認された。

試験は、ノロウイルスの代替であるカリシウイルス科ベジウイルス属ネコカリシウイルスF9株を使用し、モウソウチク抽出物製剤がウイルスを減少させるかを評価した。この結果、ネコカリシウイルスにモウソウチク抽出物製剤を混和

すると30秒後には3乗以下に減少し、5分後には不活性化効果が確認された。試験は、同社が所属する近畿竹資源有効活用コンソーシアムが大府立公衆衛生研究所に依頼した。ノロウイルスは塩化ベンザルコニウム、逆性石鹼、

エタノールに対して抵抗性が強く、現状では煮沸消毒や次亜塩素酸ナトリウムが有効とされている。しかし、手指には使用できず、施設や設備には腐蝕や作業性といった問題がある。同社は食品や手指、施設、設備に幅広く使用できるため、ノロウイルスを原因とする集団食中毒対策への利用に期待されている。なお、タケックス・クリーンは500ml、5ℓ、18ℓの3タイプを取り揃えている。