

2019 年 12 月吉日

ご来場の皆様へ

混濁液用 UV 殺菌装置 ASEPTORAY™ 応用例

多くのお問い合わせを頂きました ASEPTORAY™ 混濁液用 UV 殺菌装置の応用案を以下に説明いたします。

飲料および食品・飲料用液体の殺菌・賞味期限の延長

ASEPTORAY™ は、UV 光を利用し、独自の機構で混濁液を殺菌する装置です。

これまで高温殺菌でなければ難しかった耐熱細菌や芽胞を、飲料や食材の変質を抑え UV 光により殺菌することができます。*

また、通常の殺菌方法（加熱殺菌、電磁殺菌、その他）に ASEPTORAY™ の UV 殺菌を組み合わせることにより、食品衛生法に適合させ、飲料や食材の変質を最小限に抑えた殺菌を実現、あるいは賞味期限の延長を実現することができます。*

応用例・応用案（対象物は液状のもの）

- 乳製品、果汁・野菜を含む液体、青汁、豆乳 および その他の清涼飲料水
- アルコール飲料
ビール、ワイン、ウイスキー、焼酎、ウォッカ、日本酒、その他の酒類 および それらを含む酎ハイ、ハイボール、カクテル、その他のアルコール飲料
- 液糖、食品用調味料およびその原料
- 動物性（海産物を含む）および植物性（うまみ成分を含む液体）、めんつゆ および その原料あるいは関連製品
- スープ類 および その原料
- ビタミン類他 栄養補助食品を含む材料
- その他の飲料および飲料・食品の原料、材料、添加物

*ASEPTORAY™ による UV 殺菌の効果は、液体の状態、内容物、殺菌対象となる菌類などにより異なります。効果の確認のため、当社では実験設備を用意しております。

非食品用途への応用

工業用途、医薬品および同製造関連の液体、培養関連材料等の殺菌、UV 未露光物質の硬化などに利用可能です。

- 医療品・医療用・生化学関連の液体
- 切削用クーラント
- 研磨・研削用スラリー、クーラント
- 冷却液、レジスト廃液
- その他

詳細は、HP よりお問い合わせください

ナガセテクノエンジニアリング株式会社