オーノギ　ブースNo.S18—45

空気殺菌装置に新型

オゾン濃度を自動調整

オーノギ（名古屋市）は「新型高度ダブル殺菌脱臭装置」（特許取得済み）を出展する。空気中の浮遊菌やカビを集塵（しゅうじん）して殺菌、さらにノズルを360度回転させてオゾンガスを噴霧し、室内を99・99%以上殺菌、脱臭する装置だ。紹介するのはオゾン濃度を感知、調整するセンサーを取り付けた新型モデル。今春、宮城県名取市の小魚加工業いちまる水産に2台導入されるなど、順調な出足を切った。

センサーは室内に人がいる時に0・08ppm、不在時に1ppmとオゾン濃度を変えられるようにした。現在、広く使用されているHEPAフィルターは細菌やカビを吸着する際、フィルター内の微生物を死滅させることができないため、内部で繁殖して下流側から流出してしまうおそれがある。酵素HEPAフィルターは内部にたまった細菌を融解。細菌が流れ出す「二次汚染」を防ぐ。

さらに同社のカルシウム溶液装置（特許取得済み）で生成した溶液を用いると、より効果的な除菌ができる。カルシウム溶液の除菌効果は電解水と同等で、抗菌・消臭は電解水より日持ち効果が優れている結果も確認されている。

森松敏寛社長は「パワーアップしたダブル殺菌装置を水産加工業者や野菜・食品加工、外食などさまざまな方に見に来ていただきたい」と話す。

▼㈱オーノギ＝名古屋市西区木前町71、☎052・504・1273

高度ダブル殺菌装置「ONG—5000 PSA—VFⅡ」