



高機能アルカリ電解水クリーナー パワーウォーターS-126シリーズ

業務用

業務用洗浄・除菌・抗菌パワーアップタイプ

POWER WATER
EXTRA

S126

EX

洗浄

除菌

抗菌

消臭



高機能アルカリ電解水クリーナー パワーウォーターS-126 エクストラ



高機能アルカリ電解水の
洗浄・除菌能力 + 天然由来成分 GSE(グレープフルーツ種子エキストラクト)の
抗酸化能力

100%アルカリ電解水クリーナーに天然由来成分のGSE※を特許配合。

※GSE…グレープフルーツ種子抽出物質(天然物)

従来製品



高機能アルカリ電解水クリーナー
パワーウォーターS-126

- 薬品・界面活性剤不使用で環境保護性に優れ、作業従事の方の安全にも配慮。食品を扱う場所でも安心です。
- 洗浄と除菌が同時に行え、すすぎが不要。スピーディーに除菌清掃作業が完了します。
- GSEの抗酸化能力により、電解水単体では除去が困難とされていた細菌、ウイルスへの除菌効果を確認。
- 一液で大腸菌(グラム陰性菌)、黄色ブドウ球菌(グラム陽性菌)双方を30秒から1分で除菌。その他、ノロウィルス、アデノウィルス、トングラン菌、白癬菌、カビ類にも除菌効果を確認。※1
- スプレーして自然乾燥を行うだけで、強力な抗菌能力を24時間持続。※1

※1…下記試験結果一覧参照。

グレープフルーツの種から抽出した天然由来の成分が高い効果を発揮します。

天然の抗菌剤として使用されているGSEですが、酸性域でのみ効果を発揮するという性質があるため、従来はクエン酸等を加え酸性の水溶液にしてから使用する必要があったとされてきました。しかし本製品では、従来不可能とされてきた強アルカリ域でのGSEの効果発揮を実現。アルカリ電解水であるS-126の洗浄・除菌・消臭能力を安全に強化する事に成功しました(特許取得済み)。

グレープフルーツ種子抽出物質
(GSE)

- ① 分類：グレープフルーツ種子抽出物質(天然物)
- ② 規格：化学的合成品以外の食品添加物(天然食品添加物)
- ③ CASNo.: 90045-43-5
- ④ 主成分：脂肪酸、フラボノイド

安全性

界面活性剤や薬品、化学合成した添加物を一切含みません。金属がサビたり、生態系に影響を及ぼす事もない、環境にも身体にも安全なクリーナーです。

洗浄力

強力なアルカリのパワーで素早く細部にしみ込み汚れを分解。驚異的な洗浄力で油污や煙草のヤニなどこいつい汚れもキレイに落とせます。

除菌力

電解アルカリイオン水の除菌力にGSEの抗酸化能力をプラス。電解水だけでは除去が困難だった細菌、ウイルスにも効果を発揮します。

抗菌力

天然の除菌・抗菌成分であるGSEの効果により、清潔な状態を長時間に渡って保つ事に成功。抗菌能力が24時間持続します。

消臭力

タンパク質への優れた洗浄能力でにおいの元となる有機物を除去。バクテリアや一般生菌への除菌効果で、嫌なにおいを元から分解。



18ℓ業務用QBテナー

2ℓ詰替えボトル

500mlスプレーボトル

洗浄力試験

比較洗浄剤	洗浄量	洗浄率	平均値
パワーウォーターS-126	1.00	1.00	1.00
パワーウォーターS-126EX	1.03	1.06	1.05

殺菌効果試験

試験液	試験液1mlあたりの生菌数			
	開始時	30秒後	1分後	5分後
大腸菌O-157	6.6×10^7	<1	<1	<1
緑膿菌	5.9×10^7	1.0×10^5	<1	<1
サルモネラ菌	1.4×10^8	<1	<1	<1
黄色ブドウ球菌	2.8×10^7	—	<1	<1

※パワーウォーターS-126(従来品) 黄色ブドウ球菌10分後 $3.5 \times 10^7 \rightarrow 3.3 \times 10^5$

試験液	試験液1mlあたりの生菌数		
	開始時	試験当日	1日後
パチルス(胞芽菌)	1.2×10^8	1.2×10^8	<10
アスペルギルスニガー(黒カビ)	1.4×10^7	4.2×10^5	<10
カンジダ(酵母)	2.8×10^8	<10	<10

試験液	試験液1mlあたりの生菌数		
	開始時	15分後	60分後
白癬菌(水虫)	1.8×10^8	<10	<10

※パワーウォーターS-126(従来品) 白癬菌60分後 $1.8 \times 10^8 \rightarrow 2.9 \times 10^5$

試験液	試験液1mlあたりの生菌数			
	開始時	15秒後	1分後	5分後
トリコフィントンスランス菌	7.4×10^5	4.5×10^5	3.4×10^5	8.2×10^5

試験ウイルス	log TCID ₅₀ /ml		
	開始時	1分後	20分後
アデノウィルス	8	<2.5	<2.5
ノロウィルス(代替ネコカリシウィルス)	6.6	<1.5	<1.5

財団法人 日本食品分析センター 株式会社エスエールエル

抗菌力試験

JIS Z 2801:2010(フィルム密着法)

アクリル板(未処理/処理済※1)を用いた抗菌性試験

※1 処理済とは、事前にS-126EXをアクリル板に噴霧し乾燥させた状態

※2 抗菌性評価基準は抗菌活性値で2.0以上あること

試験菌株/大腸菌	生菌数の常用対数値	試験菌株/黄色ブドウ球菌	生菌数の常用対数値
細菌数	4.15	細菌数	4.25
アクリル板未処理	6.13	アクリル板未処理	4.68
24時間培養後の生菌数の常用対数値		24時間培養後の生菌数の常用対数値	
アクリル板処理済	<-0.20	アクリル板処理済	<-0.20
抗菌活性値	6.3	抗菌活性値	4.8

一般財団法人 ボーケン品質評価機構