

しかし、徹底的な洗淨も困難です

水だけで洗淨してもキレイにならない・・・

食品残渣に含まれるタンパク質や油脂は水だけでは除去が困難です。

更に・・・

お湯を使った洗淨にも色々問題が・・・

お湯による洗淨は油脂には有効ですがタンパク質を凝固させる副作用があります。また、洗淨作業時に環境湿度を上げてしまうこともあり、菌の繁殖を促進してしまいます。

でも・・・

洗剤を使用すれば汚れは落ちるが洗剤成分の残留・混入が心配・・・

界面活性剤は非常に残留性が強く、完全にすすぐのが困難です。

でも・・・

洗淨力抜群の溶剤や苛性ソーダは取扱いが危険・・・

作業マニュアルが複雑になり従事者のトレーニングが必要になる。

洗淨力とで安全性を兼ね備えた洗淨剤が必要

