

UniWash ~ホタテ貝殻消臭除菌水~

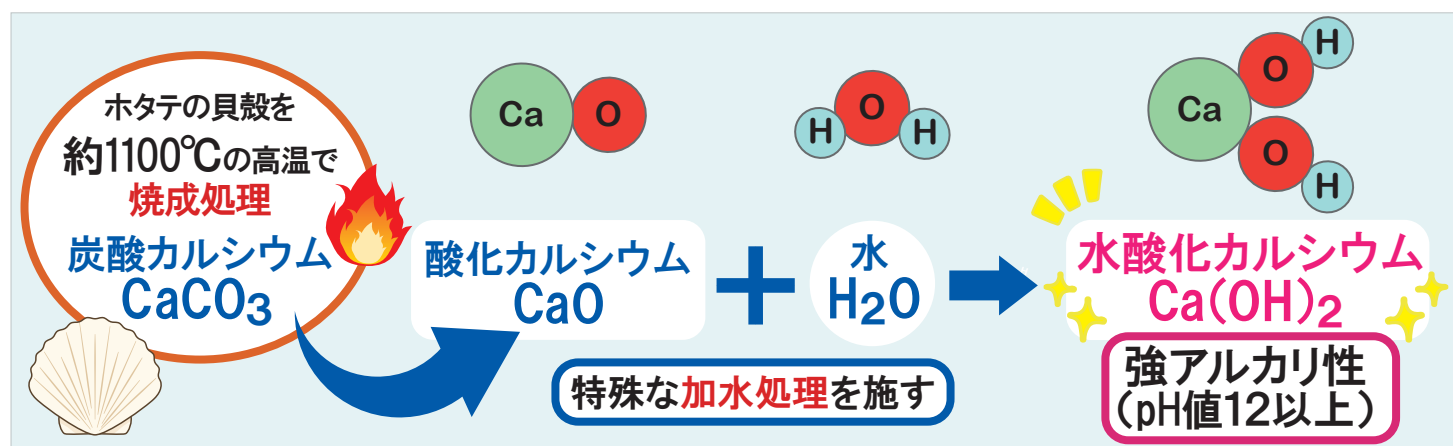
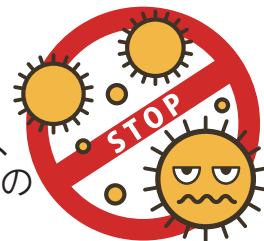
ユニウォッシュ

除菌

消臭

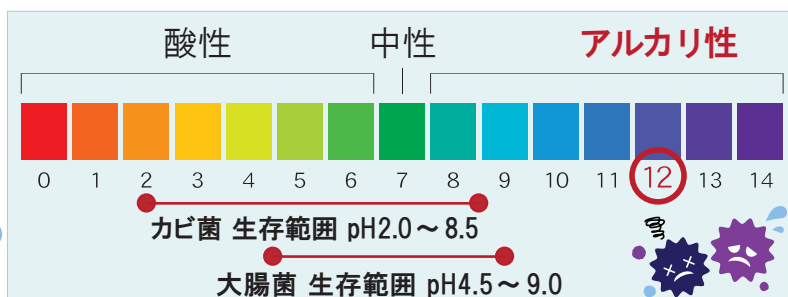
強い除菌・消臭力のヒミツ

ホタテ貝殻は約1100℃の高温で焼成することにより酸化カルシウムとなり、これに特殊な加水処理を施すことで、**水酸化カルシウム**に変化します。この水酸化カルシウムが持つ**非常に高いアルカリ成分(pH値12以上)**により、ノロウイルスや食中毒菌(0-157、大腸菌、サルモネラ菌、カルピロバクター等)等の**菌やウイルスに対して抗菌効果を発揮**します。



強アルカリ性 pH12のパワー

アルカリpH値12以上の領域では、**菌やウイルスの生存はほぼ不可能**と考えられています。



※ユニウォッシュは、インフルエンザ、ノロウイルス、食中毒菌、コロナウイルス科(一部)といった菌全般で、高い抗菌効果があることが公的機関の試験で認められています。
※全てのウイルス・菌を取り除くわけではありません。

他の除菌剤との比較表

主成分	菌・カビ	ウイルス	消臭	手等の安全性	食品使用可否
ホタテ貝殻焼成粉末 UniWash ユニウォッシュ	○	○	○	○	○
アルコール系	○	△	△	△	△
次亜塩素酸系	○	○	△	△ 濃度により肌荒れあり	△

※比較は、一般的な製品であり、特定の商品を指しているものではありません。

安全性

原料は、特殊製法で焼成したホタテの貝殻と純水のみで、化学物質等は一切不使用の天然100%素材です。強アルカリなのに無臭・無刺激性で、手肌に優しい除菌水です。