

竹エキス配合抗菌消臭加工

BamBlock® (バンブブロック)

古くから竹の皮が、おすびや肉を包む保存材料として使用されてきたように竹や竹抽出物は強い抗菌作用と抗酸化作用をもつことから、食品の保存性向上や食材の変色防止、また除菌・消臭剤の原料としてさまざまな分野で用いられてきました。最近の研究では、ダニの忌避効果やネコカリシウイルス・ヒトインフルエンザ・鳥インフルエンザなどに対しても不活性化のある事が発表されています。竹エキスの抗菌・抗酸化・消臭性について、全成分は未だ解明されていませんが非常に安全・安心でサステナブルな原料に注目し、開発した抗菌防臭機能のある加工です。

DATA-1 (抗菌性能試験)

- ・試験布：綿ニット
- ・試験方法：JIS L 1902 : 2008

定量試験（菌液吸収法）に準じる。

菌種	試料名	生菌数の常用対数値		抗菌活性値
		撲種直後	18時間後	
大腸菌	標準綿布 (未処理)	3.3	7.0	6.5以上
	処理布	3.2	1.5以下	
黄色ぶどう球菌	標準綿布 (未処理)	3.2	5.0	4.5以上
	処理布	3.1	0.5以下	
緑膿菌	標準綿布 (未処理)	3.2	6.2	6.0以上
	処理布	3.1	1.0以下	

※抗菌活性値2.2以上であれば有効

※本資料に記載されている資料及びデータは細心の注意を払って行った測定データの代表です。よって、本製品の当該結果を保証するものではありません。

※「BamBlock」は弊社の登録商標です。（登録番号第6379374号）