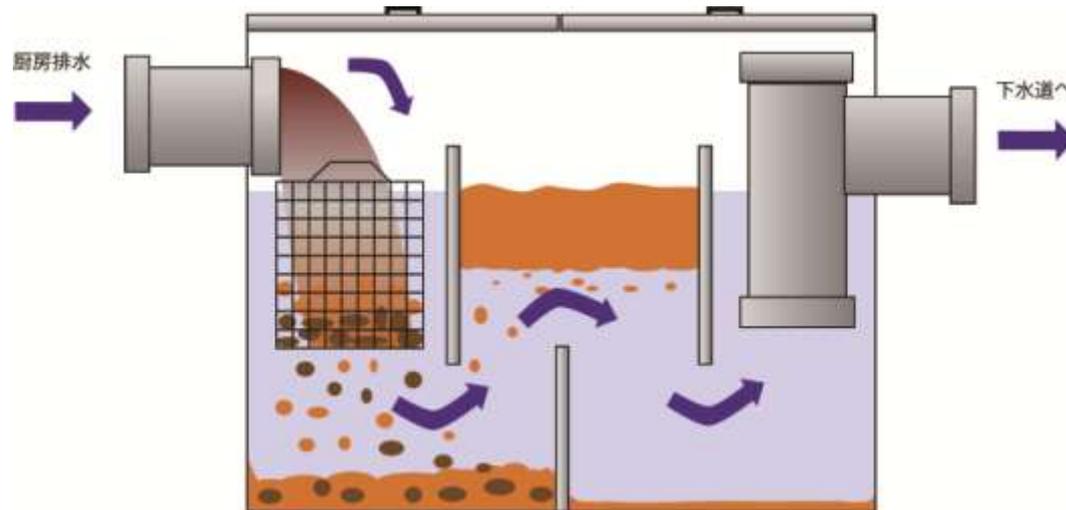


バクテリア製剤による
グリストラップの保守管理

株式会社エムアイオージャパン

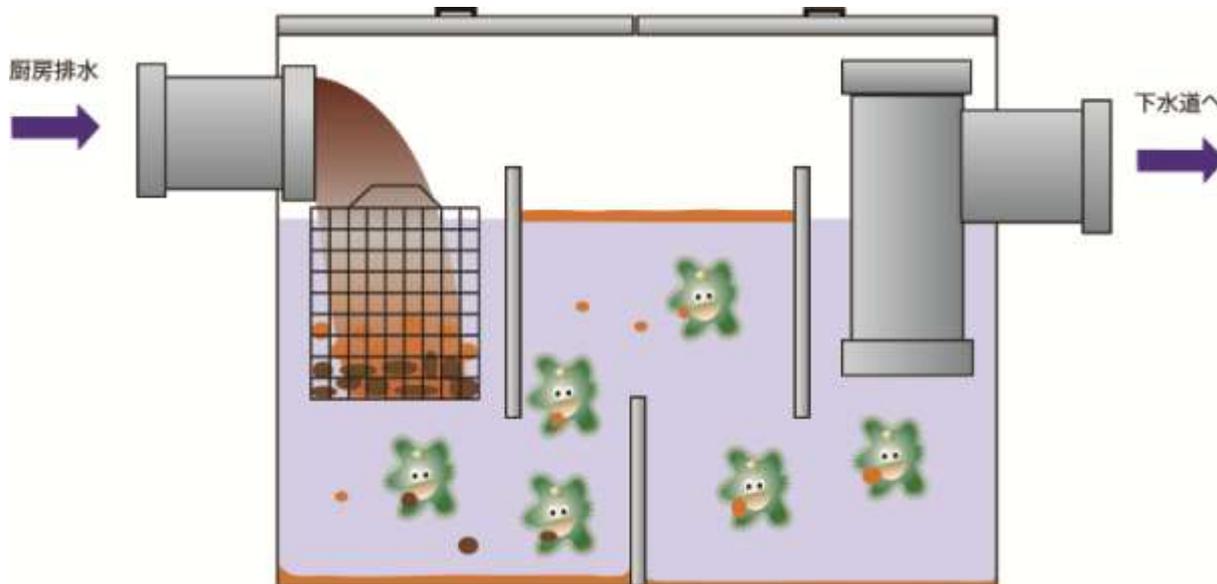
グリストラップとは

- ▶ 建築基準法でグリストラップの設置が義務付けられています。
- ▶ 厨房の排水に含まれる油脂を分離します。
- ▶ 詰まり防止と悪臭発生防止のため、定期的なメンテナンス(清掃)が必要です。
 - ▶ 網かごの取り換え作業
 - ▶ 油脂、汚泥の汲み取り作業



バクテリア製剤L-75のメリット

- ▶ 1) グリストラップから発生する悪臭と雑菌を抑制
- ▶ 2) グリストラップの面倒な清掃作業を軽減
- ▶ 3) 洗剤や化学薬品を使用せず、環境汚染を低減
- ▶ 4) 配管等の詰まりを防止
- ▶ 5) 大掛かりな工事や設置場所は必要なし



L-75使用方法

毎日一定量を継続使用します。

- ▶ 使用方法 厨房作業終了後に、シンクまたはグリーストラップに投入
- ▶ 目安使用量 100ml～200ml／日
- ▶ 商品の容量 4L、20L

※シンクに投入する場合のご注意

バクテリアがグリーストラップに十分届くように、L-75投入直後に追加で水を4L程度流して下さい。



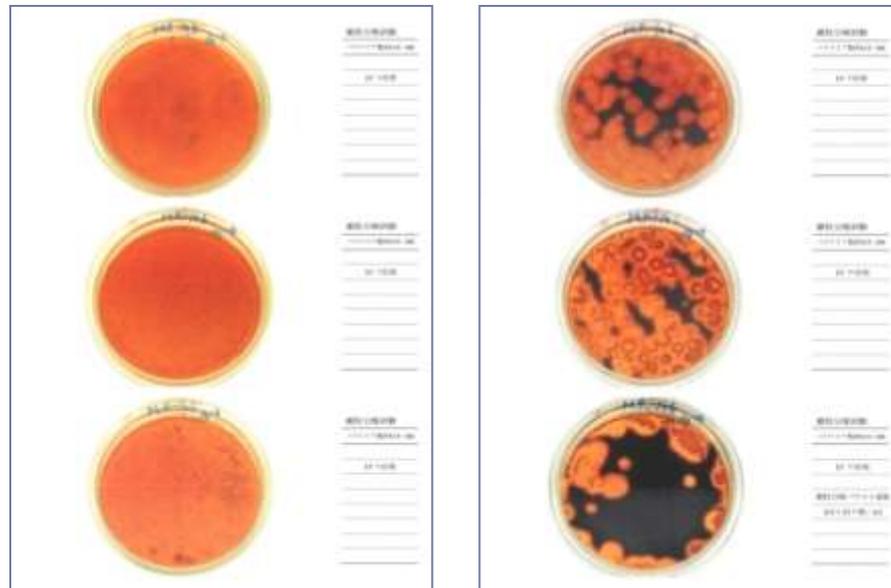
『L-75』 20L



有機物分解能力（澱粉質分解試験）

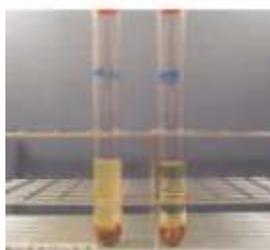
L-75の澱粉に対する分解能力試験の結果、一般的なバクテリアと比べ澱粉質の分解能力が極めて高いことが確認され、『レベル5』という最高評価を受けました。（試験機関：バチルワールド）

従来、うどん店やパン屋などの施設では、澱粉質の含有量が多い排水の処理に苦慮していましたが、L-75を使用する事で澱粉質の分解を速め、排水処理設備の負担を減らすことが可能です。

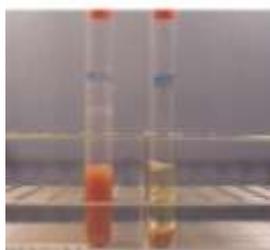


有機物分解能力（たんぱく質分解試験）

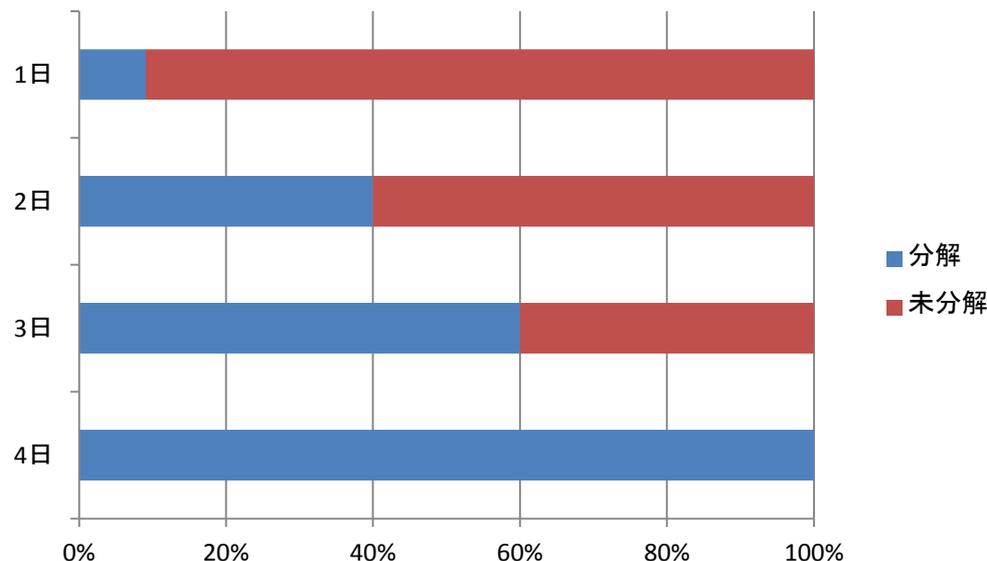
蛋白質(タンパク質)は通常の洗剤(界面活性剤)では分解されにくい物質です。
L-75の蛋白質に対する分解能力試験の結果、4日間で100%分解する事ができました。
この結果から、L-75は一般的なバクテリア(通常6~7日間で分解)と比べても分解速度は速く、蛋白質分解能力が優れている事が証明されました。(試験機関:バチルワールド)
精肉工場や鮮魚店など蛋白質が多く含まれるグリーストラップの衛生管理に対応します。



試験開始時



試験開始後4日



抗菌力試験

雑菌の代表菌である大腸菌 (Escherichia coli NBRC 3972) に対する抗菌試験の結果、高い抗菌能力が確認されました。

(試験機関: 衛生微生物研究センター)

雑菌の抑制効果により、腐敗臭の発生を抑える効果などが期待できます。

検体の Escherichia coli に対する抗菌試験成績

検体名	初発菌数	生菌数/mL	
		24時間後	48時間後
バクテリア製剤MR106	3.5×10^6	$<10^1$	$<10^1$



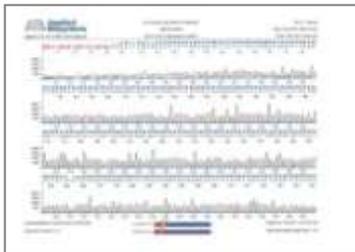
安全性について

遺伝子解析(16S rDNA-500)の結果、L-75のバクテリアは人体や動物に害がないセーフティーレベル1であることが確認されました。(試験機関:株式会社テクノスルガラボ)

バイオセーフティーレベルについて(日本細菌学会バイオセーフティー指針より)
セーフティーレベル1:人に疾病を起こし、或いは動物に獣医学的に重要な疾患を起こす可能性のないもの(日和見感染を含む)



コロニー拡大写真



エレクトロフェログラム



導入店舗での消臭に関するデータ

業種

特養施設食堂

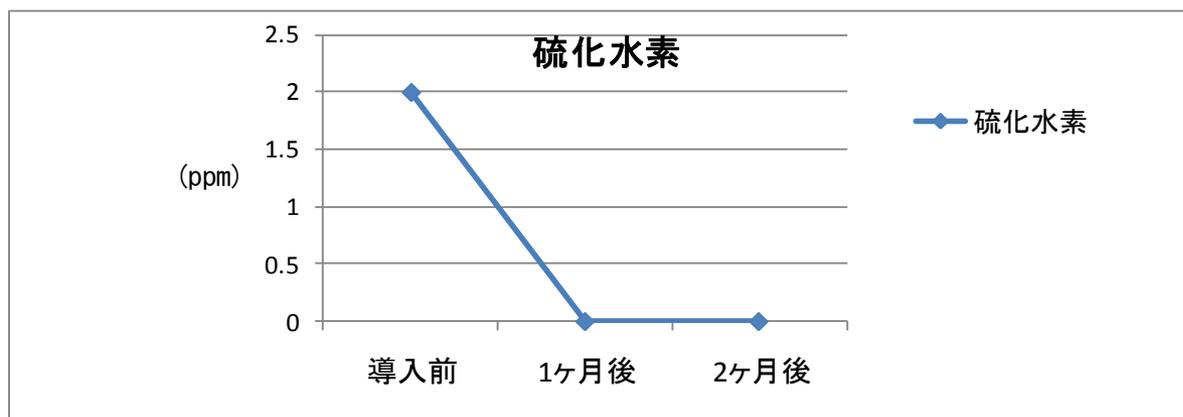
グリストラップの容量

100L

採取場所

最終放流口

	硫化水素
導入前	2ppm
1ヶ月後	検知されない
2ヶ月後	検知されない



導入店舗での水質データ

業種

中華料理店

グリストラップの容量

200L

採取場所

最終放流口

	N-ヘキサン	BOD	COD	SS	PH
導入前	2200	1200	320	920	6.5
1ヶ月後	640	1000	400	1500	6.1
2ヶ月後	160	260	140	210	6.2

