



# NANOSOY COLLOID

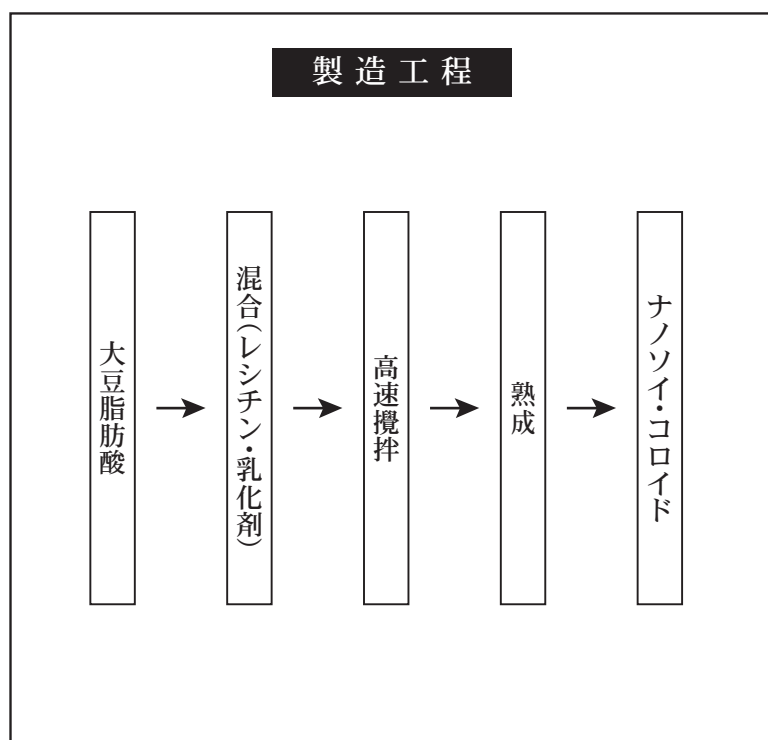
Natural Cleaner  
& Cosmetic Materials

ナノソイ・コロイド 『主成分は植物脂肪酸と水だけ』

## ナノソイ・コロイドとは

ナノソイ・コロイド®は、大豆の不飽和脂肪酸を微細化した天然由来の洗浄剤原料で、優れた洗浄力と高い安全性を併せ持つ次世代洗浄原料です。環境や人にやさしく、食品の洗浄にも使用できます。

洗浄力	<b>+2(特に優れている)</b> (※1) (※1)日本化学繊維検査協会調べ		
抗菌力	● O-157・サルモネラ菌・黄色ぶどう状球菌・緑膿菌・肺炎かん菌 <b>▶ 99.9%減菌</b> ● 新型インフルエンザウイルス(※2)・ノロウイルス(※3) <b>▶ 30秒で不活化</b> (※2)日本化学繊維検査協会 (※3)日本食品分析センター調べ		
抗カビ力	代表的なカビ菌4種発生テスト <b>▶ 4週間発生せず</b> (※5) (※5)日本化学繊維検査協会調べ		
消臭力	アンモニアガス(排泄臭など)、トリメチルアミン(腐敗臭など) 硫化水素ガス(たばこ臭など)を消臭 (※6) (※6)日本化学繊維検査協会調べ		
静電気防止	摩擦帯電:ナイロン 560V以下 綿 25V以下 ポリエステル 13V以下	半減期:1秒未満 基準値:3,000V以下 (※7)	(※7)日本化学繊維検査協会基準 日本化学繊維検査協会調べ
生分解率	<b>一週間でほぼ生分解</b> ※他社検証データ有		
防サビ力	数時間から数日間の防錆効果有り ※他社検証データ有		



### 洗浄剤成分規格試験

分析試験結果

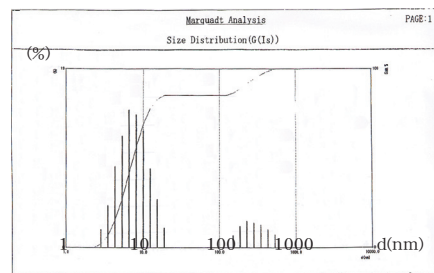
分析試験項目	結果	検出限界	注
洗浄剤の成分規格			1
ヒ素	適		2
重金属	適		2
pH	適		2
液性	適(pH 7.4)		2

注1. 食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)の第5のA洗浄剤の成分規格による。  
注2. 区分: 脂肪系洗浄剤

(財)日本食品分析センターデータ

⇒野菜・果物洗いとして規格に適合※  
(※pH7.4で試験)

### 粒度分布測定図



⇒最大ピークの平均粒径8nm