

## 味噌、醤油、酒等の醸造場には・・・インナーミル550

納豆、味噌、醤油や酒などの発酵食品は微生物(カビ)の活動の結果もたらされた産物です。

大豆を発酵させて納豆に変えるナットウバチルス、米を発酵させて酒に変えるアスペルギルスオリゼーなどはれっきとしたカビの一種です。

そしてこれらの食品の出来栄えはそれらを担う(発酵させる)菌類がどれくらい働き易い環境にあるかで味や質が決まるといっても過言ではありません。

こうした単菌培養によって製造される食物は他の種類の菌類が入って来る事を極力嫌います。

生産時の雑菌混入は味の変敗を呼ぶ原因になるのです。

そのため発酵食品工場ではその製造設備を取り巻く壁や天井などの環境部位に他の雑菌類が繁殖し辛くする必要があります。

防カビ剤『インナーミル550』は数々の発酵施設などに多くの使用実績があり、雑菌を抑えて本来の発酵菌が働き易い環境をキープします。

塗料やコーティング剤の塗装などに際して是非『インナーミル550』を混入してその効果をお試し下さい。

## 旅館や料理屋の大広間や畳部屋の防カビには・・・インナーミル含有防カビ万能選手

畳敷きの大広間や畳部屋などは実はカビの絶好の繁殖環境となっています。

イグサの断面を見るとその丸い一本一本の表皮はやや油脂分を帯び、その芯に当たる空洞を含めカビが一度入り込んでしまうと中々除去し辛い環境を形成しています。

例えば畳表の表面から水性の防カビ剤などを撒いたとしても、イグサ表面に定着せずに畳床の方に直ぐに流れ落ちてしまいます。

その為再び畳の目に沿ってカビが発生する事になります。

畳の防カビをする場合は「まだカビに汚染されてない新しい畳の段階」で「畳表の表面に防カビ剤を定着させる」ことが重要なポイントです。

『防カビ万能選手』はイグサ表面に定着力を持った透明な防カビコーティング材です。

ワックス掛けの要領で表面に軽く擦り込む様に、スポンジで、簡単にコーティングする事が出来ますし持続的な防カビ効果を発揮します。

## インナーミル550の防蟻効果

東京農大で実施した『インナーミル550』のニスへの添加による、防蟻の性能評価試験でニスに3%添加して木片に塗った物が、高い防蟻効果がある事が確認されました。

これは塗られた木片を食べて死ぬ蟻の死亡率の確認試験ではなく、食べる事を避けた蟻の忌避率を示している所が非常に面白いものです。

市販の防蟻剤が強い毒性(殺傷性)に依って生物を抑制する方向に使われているのに対し、インナーミル550の場合はシロアリに嫌がられる(忌避性)ことに依って、木材にシロアリが付かなくなるというもので、とても理(安全性)にかなっていると言えるのではないのでしょうか。

蟻にお困りの方は床下の基礎材などに塗って試してみるのも一つの活用法と思われます。

当然防蟻のみならず本来の防カビ効果が出ることは言うまでもありません。