

【オゾン消臭・除菌の原理とその有効性】

○オゾンとは

オゾンは我々の身の回りにも存在している物質です。晴天時の森林や海辺ではオゾン濃度が0.05ppm以上になることもあります。また、地上25km上空には大量のオゾンを含んだオゾン層があり、太陽からの有害な紫外線を吸収して、地上の生物を守ってくれています。

オゾンは塩素の数倍の酸化力を持つ物質で、このオゾンの酸化力が除菌・消臭に役立ちます。布団の天日干しもオゾンを利用しており、我々は日常生活にもオゾンの力を取り入れています。

オゾンは細菌の細胞膜を破壊し溶菌作用をおこすことで瞬時に除菌します。

大腸菌、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、セレウス菌等、オゾン発生装置によって殺菌されることが証明されております。

また消臭効果も高く臭いのもととなる物質を直接分解することで臭わなくさせます、さらにオゾンには生鮮食品を長持ちさせるという力もあります。

オゾンの特徴

- ① 強力な殺菌・脱臭力・・・鮮度保持にも効果あり
- ② 低ランニングコスト・・・原料は空気中の酸素です
- ③ 残留性ゼロ・・・反応後は酸素に戻り、残留しません

