

作成 2019年5月7日 (第1版)
更新 2019年10月2日 (第2版)

VBの実証効果 (各種試験データ)

VBがウイルスや菌に対してどれくらい抑制効果があるのか、「VBを添加していないおしぼり=おしぼり」と、「VBを添加したおしぼり=VBおしぼり」を用いて、各種実験を行いました。一般細菌だけでなく、インフルエンザウイルスや、セレウス菌及びセレウス菌芽胞、MRSAにも抑制効果が実証されています。

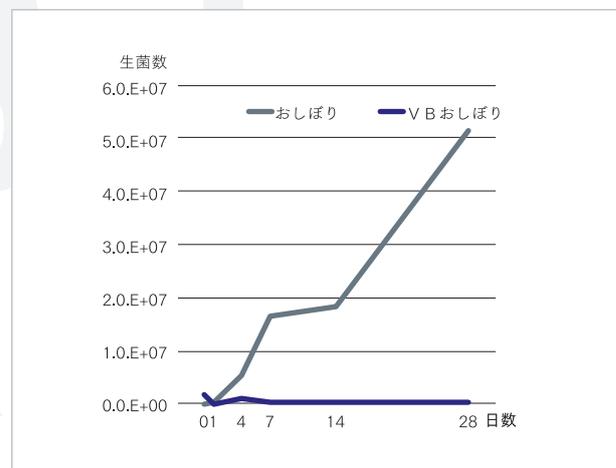
おしぼりへの利用に止まらず、医療リネンや他業種への応用展開も期待できます。

VBの効果：一般細菌

カビの原因となる、一般細菌の繁殖抑制効果実験を行いました。おしぼりの一般細菌数は28日で773倍に増えたのに対し、VBおしぼりは0.17倍と、もともとおしぼりにあった一般細菌数よりも大幅に少なくなるという結果になりました。

塩素剤が揮発性であるのに対しVBは不揮発性であるため、抗菌効果の持続性が示されました。

実施機関：FSX株式会社

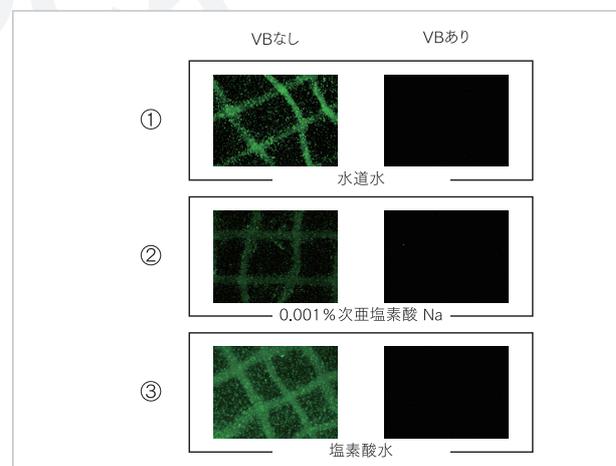


VBの効果：インフルエンザウイルス

蛍光標識ウイルス (光る物質と結合させたウイルス) が入った溶液にタオルを浸し、その後、①～③各溶液(①水 ②次亜塩素酸ナトリウム溶液 ③塩素酸水)で洗浄を行ったタオル繊維の比較図です。VBを加えた検体にはウイルスがほとんど付着していません。また、おしぼりの洗浄工程でよく用いられる次亜塩素酸ナトリウムや塩素酸水とVBを同時に投入しても洗浄効果は維持されました。

検査実施機関：

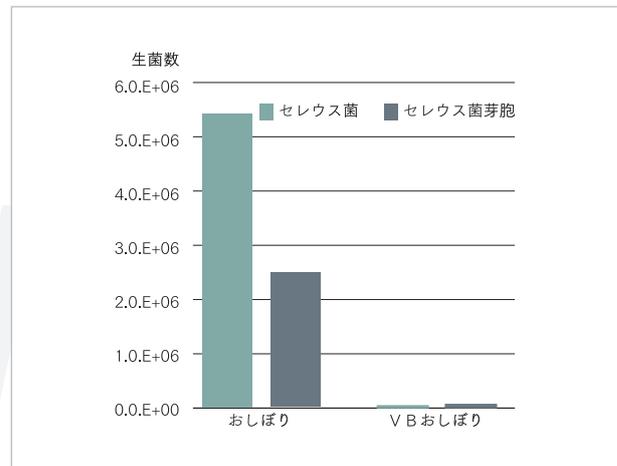
一般社団法人 生物活性研究機構 内 衛生品質協会



VBの効果：セレウス菌

食中毒の原因となるセレウス菌は熱やアルコールに強く、芽胞を成形すると100°Cで30分間加熱しても死滅しません。一般自然界に多く存在し、増殖すると食中毒の原因となります。平成25年の国立がん研究センターの事案では、委託先の未使用リネタオルから菌が検出されており、感染経路である可能性が指摘されました。VBはセレウス菌の増殖を抑制するので、VBおしぼりは、飲食店での食中毒の防止に役立ちます。

実施機関：一般財団法人日本食品分析センター



VBの効果：MRSA

MRSAとは、黄色ブドウ球菌の仲間、薬剤耐性の遺伝子を持っています。通常は無害ですが、体が弱っている状態では様々な重症感染症の原因となる上、有効な薬剤がほとんどありません。現在でも医療現場でのMRSAによる院内感染症は減少していないのが実情です。VBはMRSAの増殖を著しく抑制しています。VBおしぼりは、病院や介護施設での利用にも適しています。

実施機関：一般財団法人日本食品分析センター

