



ステリトロン (紫外線殺菌装置)

ステリトロンは、253.7nm (10Å) の紫外線《殺菌線》を使用して流体中の微生物を殺菌し、経済的に無菌の水を作る超高性能殺菌装置です。

大容量で小型・軽量かつ耐蝕性に優れたコンパクトな構造で毎時処理量0.5トンから300トンまで、各機種が完全に標準化され、厳重な品質管理によって製造された信頼性の高い装置です。

殺菌線による水殺菌の特徴

- ◆あらゆる菌種に対して有効であり、かつ菌に耐性を生じさせません。
- ◆化学薬品や加熱等による殺菌方法と異なり、照射後化学的な変化を起こしません。(色・香り・味にも変化がない)
- ◆殺菌線による殺菌方法は化学薬品による殺菌と異なり、人体に全く危害を与えず非常に安全です。
- ◆使用方法が簡便で、費用が安く経済的です。
- ◆設置が簡単で、保守点検が容易です。

装置の構造

- ◆殺菌線ランプを装備してある流水タンクはステンレススチール製で、反射効率を上げるため内面を研磨してあります。
- ◆殺菌線放電が流水の温度によって阻害されない様、二重管方式にしているため殺菌線の照射条件が良く、水が外管(石英ガラス)の周囲を効率よく上昇する様に設計されています。
- ◆流量を一目で記録管理できる様、精度の高い流量計が付いています。
- ◆殺菌線ランプ(放電管)の寿命による取替え管理ができる様、時間計が付いています。
- ◆圧力式なので水管にセットするだけで、すぐに使用できます。

殺菌性能

殺菌線による殺菌はすべての菌に対して有効ですが、菌の種類により抵抗力が異なります。

ステリトロンは、水が装置を通過する際に50,000 μ w-sec/cm²以上のエネルギー量で照射されますのでグラム陰性・陽性菌・酵母菌等を完全に死滅させる性能を持っています。

各種の菌を99.9%殺すのに必要な紫外線量 (μ w-sec/cm²)

グラム陰性菌	グラム陽性菌	酵母類	かび
変型菌 3,780	溶血連鎖球菌 7,440	日本酒酵母 19,560	緑色胞子(チーズ類に繁殖) 39,000
赤痢菌 4,260	黄色ブドウ球菌 9,300	ビール酵母 18,840	オリブ胞子(みかん) 132,000
チフス菌 4,440	枯草菌 21,600	生姜酵母 21,060	黒色胞子(全食品) 396,000
大腸菌 5,400	枯草菌(胞子) 33,240	ウイリヤ菌酵母 37,800	灰白色胞子(肉) 51,000
	結核菌 15,000	ビヒヤ酵母 38,400	白色胞子(クリーム・バター) 15,000

用途

- ◆清涼飲料水
- ◆醸造
- ◆製薬
- ◆化粧品
- ◆食品全般
- ◆病院
- ◆養殖
- ◆畜産
- ◆船舶
- ◆エレクトロニクス
- ◆プール
- ◆容器洗浄
- ◆簡易水道
- ◆工業用冷却水(藻の発生防止)排水処理後の放流水