

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品

北海道産  
青森県産

北海道・青森県産ホタテ貝殻由来

アップサイクル

技術  
資料

# 『焼成カルシウム(水酸化Ca、酸化Ca)』

## 天然素材100%の抗菌・洗浄力のある食品添加物



右写真はホタテ貝殻を敷き詰めた稚内の観光地「白い道」

### ■ 期待される機能性

- ◎ 食品の抗菌・日持ち向上
- ◎ 食品の凝固・弾力・保水性の向上
- ◎ 抗ウィルス、抗菌、抗カビ対策

### ■ 用途提案

- ◎ 野菜洗浄・洗卵 など
- ◎ 水産練り物などへの添加
- ◎ 食肉加工・冷凍食品への添加

### ■ 製造工程



ホタテは輸出需要も多く、北海道や青森県などでたくさん養殖されていますが、大量に発生する貝殻が産業廃棄物として産地の悩みです。肥料等に利用されていますが、利用しきれない貝殻が圧倒的な割合を占めています。

そんな厄介者の貝殻を原料とし、約1,000℃の高温で加熱し、焼成カルシウムを製造し、無菌、無水状態で粉末化された強アルカリの食品改良剤が酸化カルシウム(CaO)です。酸化カルシウムを消化し粉末化したものが水酸化カルシウム(Ca(OH)2)です。

酸化カルシウムも水酸化カルシウムも、水に溶かすと水酸化カルシウム水溶液となり強アルカリ性を示します。この特徴を利用して、野菜洗浄剤、ウィルス殺菌剤などに利用されています。

水溶液は強アルカリ性ですので、作業中に目に入らないように気を付けてください。

### ■ 表示名称例

貝殻焼成カルシウム、貝カルシウム、貝Ca など

\* ほたて貝殻焼成カルシウムは第9版食品添加物公定書記載の「貝殻焼成カルシウム」に該当する食品添加物です

### ■ 品質規格

	水酸化Ca	酸化Ca
原料	ホタテ貝殻	
性状	白色粉末	白色～乳白色または灰白色の粉末
酸化カルシウム	91.0%以上	
水酸化カルシウム	95.0%以上	
pH	11.0以上	
一般生菌数	1,000個/g 以下	
大腸菌群	陰性	

\* 食品添加物以外の番手もご用意しております。詳細はお問い合わせください。

### ■ その他

	水酸化Ca	酸化Ca
入目	20kg (10kg x 2袋)	
賞味期限	製造日より3年	製造日より18ヶ月
保存条件	直射日光、高温多湿を避け冷暗所に保存	

## お問い合わせ

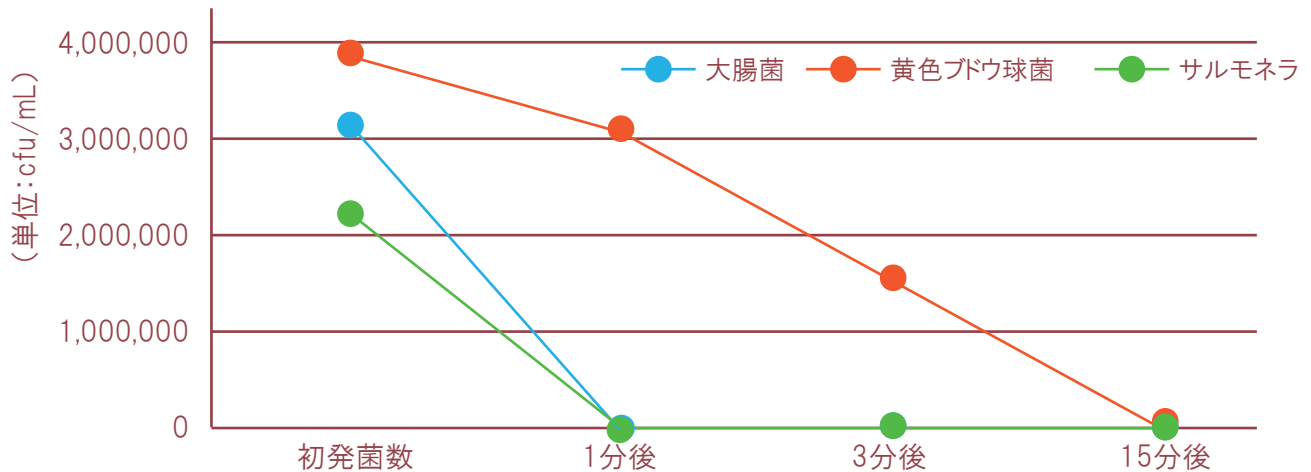
Ver.2304

きたぐにせいかつしゃ  
**株式会社 北国生活社**

〒063-0061 札幌市西区西町北6丁目1-1 ユニビル2階  
TEL 011-887-7970 FAX 011-887-7971  
Email info@northlife.co.jp WEB www.northlife.co.jp

■ 殺菌効果

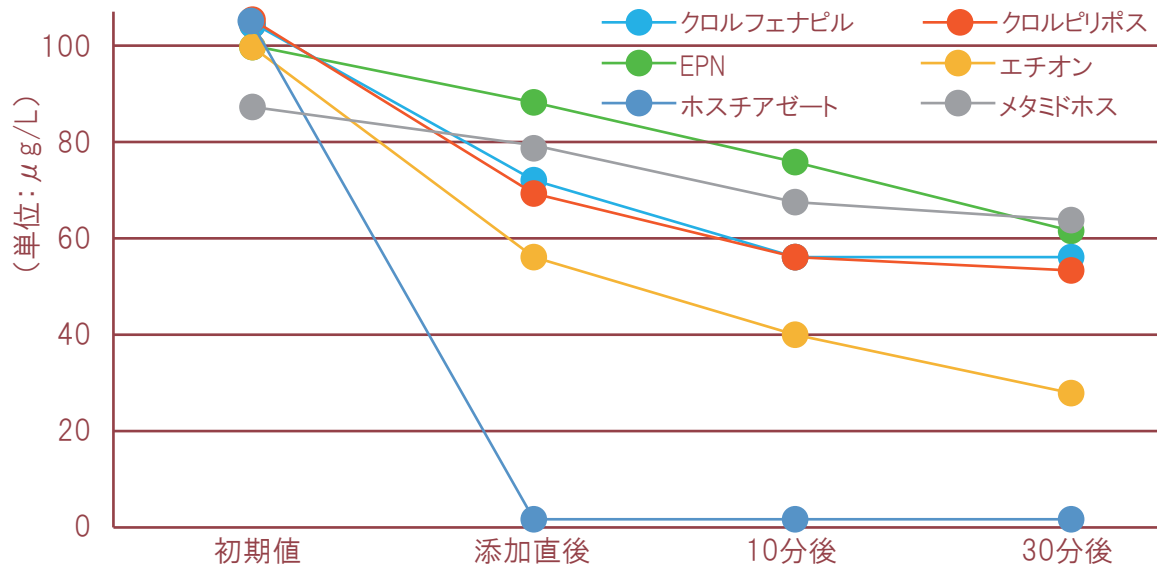
貝殻焼成カルシウム(水酸化カルシウム)0.3%水溶液に、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラを0.1ml接種した試験で、殺菌効果が確認されました。



菌名	初発菌数	1分後	3分後	15分後
大腸菌	3,200,000	43	0	0
黄色ブドウ球菌	3,900,000	3,100,000	1,600,000	280
サルモネラ	2,200,000	0	0	0

■ 農薬除去効果

貝殻焼成カルシウム(水酸化カルシウム)0.1%水溶液に、以下の農薬を100 μg/L添加した試験で、農薬分解能力が確認されました。



農薬名	初期値	添加直後	10分後	30分後
クロルフェナピル	104	72	55	55
クロルピリホス	105	69	55	53
EPN	98	88	75	61
エチオン	99	55	39	27
ホスチアゼート	104	< 10	< 10	< 10
メタミドホス	87	79	67	63

お問い合わせ