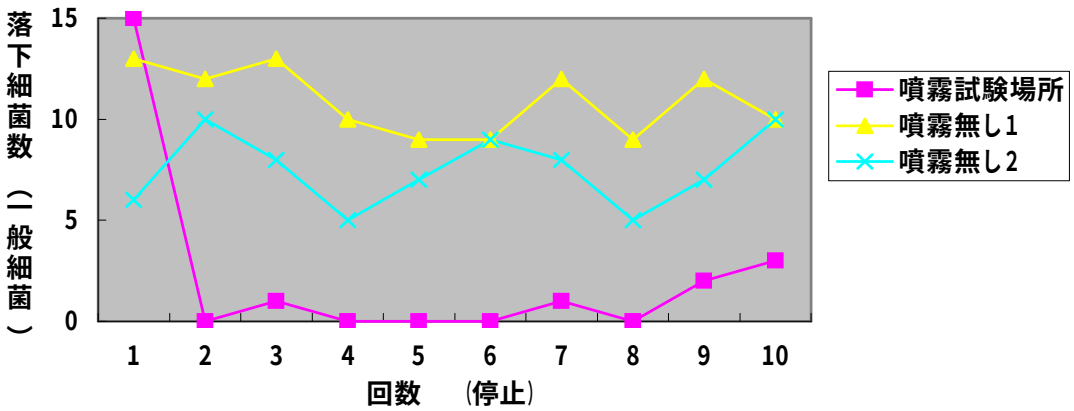
長期実験による蓄積効果の持続と金属腐食について

◆ **噴霧方法**：二流体噴霧機で１分間噴霧、５９分間休止（２４時間断続運転）
◆ **測定場所**：噴霧試験場所　　食品加工生産ライン　A
　　噴霧無し比較場所１　食品加工生産ライン　B
　　〃　　２　冷蔵庫
◆ **試験水**：生成水（pH6.8、有効塩素濃度 50ppm）

回数	測定日	累積日数	噴霧試験場所	噴霧無し1	噴霧無し2
1	7月29日	噴霧前	15	13	6
2	8月11日	13日目	0	12	10
3	8月21日	23日目	1	13	8
4	10月　2日	55日目	0	10	5
5	10月　9日	62日目	0	9	7
6	10月16日	69日目	0	9	9
7	10月23日	76日目	1	12	8
8	10月30日	停止7日目	0	9	5
9	11月　6日	停止14日目	2	12	7
10	11月27日	停止27日目	3	10	10



◆ **結果**

１）１０月２３日以後～２７日間停止しても菌が設置前に比べて増加はしても、もとに戻っていません。付着菌に影響が出てきたことがわかります。蓄積効果は確実に表れています。

２）金属腐食については、アルミ・鉄・ステンレス・真鍮・銅の 5 種類の金属片をシートに貼って各測定場所の壁面に 1 室 10 ヶ所ずつ取付けて、表面の酸化による変色を確認することで調べましたが、全く影響していませんでした。これはドライミストで湿度が 5%上昇する程度で、全く金属片が濡れない為です。