

*13 二、三洗剤の食器洗滌性について

奈良女子大学 村田真佐子

最近、食器野菜類の汚れを落とす目的に合った洗剤が作られている。これらの洗剤の食器洗滌に対する効果を見るために用いる汚れとして Mann と Ruchhoft は Folur, Milk, Butter, Lard, Mineral oil 等を混合したものを用いている。しかし洗剤がどのような汚れに対して、どのような効果を示すものかを見るために、汚れとして脂肪性、澱粉性、蛋白性のものの三種をとり上げて、脂肪には洗滌後 Oil red を顕色剤として用いたが、澱粉と蛋白性の汚れには最初より油煙を混じて、食器材料の1つであるガラスに一樣に付け、同一条件で洗滌した後、実験操作の簡単で且効果のよく表われる透過率を測定することによって洗剤の食器の汚れに対する効果を見るという方法を考案した。

次いでこの方法によって、従来用いられていた粉石鹼、中性洗剤及び特に食器、野菜類の洗滌の目的をもって作られた中性洗剤の三種より各一洗剤を選んで、食物の汚れに対する洗滌効果を比較してみた。その結果、一般に澱粉性及び蛋白性の汚れは洗剤によって効果が左右されることは少く、機械的にとられるが、脂肪性の汚れに対しては洗剤の効果があり、特に食器、野菜用洗剤として作られているものは大きい効果を示したこと、及び洗剤の濃度に限界のあったことを報告する。