

B-23 食品系汚染布による市販洗剤の洗浄性

東京家政学院大 吉永フミ 東教大付属桐ヶ丘校 ○黒田美恵子

目的 ウスターソース、しょう油、トマトケチャップ、紅茶、コーヒー、ラード＋ウスターソース、サラダオイル＋しょう油、バター＋ケチャップの8種の食品系汚染布を調製し、市販洗剤13種、過硼酸ナトリウム15、20、25%配合標準洗剤計16種によつてそれらの洗浄性を検討した。

方法 汚染条件：ソース、しょう油の水稀釈濃度は50、34、26%および50%液汚染後水洗1回の5水準とし、ケチャップは50、34%の各々につき戸過の有、無、および50%液汚染後水洗の5水準で汚染した。紅茶、コーヒーは普通飲用濃度にして汚染時間で調整、油脂＋ソース類はトリクロルエタンで10、20、50%に油脂を溶解し、1min浸漬吸収させ揮発後ソース液で加熱汚染した。汚染時間は総て5min、用布は油化協の標準布。以上の条件による試験結果から最適条件を求め、汚染布を調製した。対象として油化協法、ライオン油脂KK法の人工汚染布を加えた。洗浄条件：用水硬度3°、洗剤濃度は各々の表示に従う。配合調製のものは0.2%、温度40°C、Terg-O-Tometerを使用、5種類の実験を各2～4回くり返した。

結果 1、汚染布は $\delta E = 1.0$ 以下、再現性もよい方法が得られた。2、油脂付着後の汚染は汚染率が上り、洗浄性も高くなつた。3、しょう油が最も高い洗浄率を示し、最も低いものは紅茶であつた。4、洗浄性は洗剤、汚染布間に交互作用が大きく見られた。5、平均的に良い洗浄効率を示したのはザブX0、ホワイトワンダフル、ニユープラス、アデカソフトで又過硼酸ナトリウムの配合効果は非常に大きく見られた。