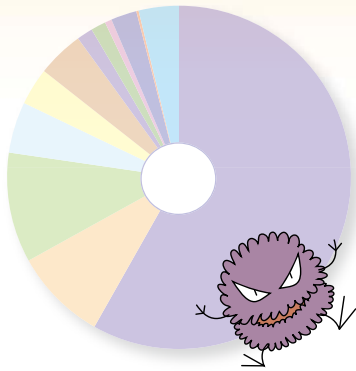


柿渋含有抗ウイルス アルタンノロエース

ウイルスから感染予防することによって
社会貢献をします。



食中毒事故の統計では毎年ウイルスによる食中毒事故の患者数が最も多く、重症化が社会問題になっています。そこでアルタン株式会社は平成18年に広島大学との共同研究を開始し、平成19年11月に安全な柿渋含有のアルタンノロエースを発売開始致しました。

2012年9月

広島大学と共同で
特許を取得いたしました。



学術総会での主な発表

- 2007年
第28回日本食品微生物学会学術総会一般演題
杉山裕 (広島大院・生物圏科学)、中井義昭 (アルタン(株))、辻 徹 (アルタン(株))、島本 整 (広島大院・生物圏科学)
- 2008年
第29回日本食品微生物学会学術総会一般演題
島本 整 (広島大院・生物圏科学)、坂口剛正 (広島大院・医歯薬学総合研究科)、沖中泰、野神美帆 (広島大院・生物圏科学)、中井義昭、辻 徹 (アルタン(株))
- 2009年
第30回日本食品微生物学会学術総会一般演題
島本 整、神本真紀 (広島大院・生物圏科学)、中井義昭、辻 徹 (アルタン(株))
- 2009年9月9日
「フードテクノひろしま」第2回研究会 (広島大学大学院生物圏科学研究科, 東広島市)
島本 整 (広島大院・生物圏科学・広島大・ウイルス制御プロジェクト研究センター)
- 2010年
第31回日本食品微生物学会学術総会一般演題
食中毒起因菌に対する柿渋の効果
島本 整 (広島大院・生物圏科学)、中井義昭、辻 徹 (アルタン(株))、神本真紀 (広島大院・生物圏科学)

食品や調理器具をはじめ、施設内の人が手をふれる場所全ての衛生管理に



アルタンノロエースは広島大学との共同研究から開発された”食品にかかったり、口に入っても安全”なウイルス対策製剤です。食品や調理器具をはじめ、施設内の人が手をふれる場所全ての衛生管理にお使い頂ける製剤です。



広島大学との共同研究で開発



販売者 **アルタン株式会社**

〒144-0033 東京都大田区東糀谷3-11-10

ホームページ <http://www.altan.co.jp>