

いのちをつなぐ

**SARAYA**

商品の詳しい情報は  
こちらから▶



# 油脂・タンパク汚れを強力洗浄!すすぎ性抜群!

油汚れ用洗浄剤

## ヨゴレトレール サラっとすすぎ

水産加工や  
食肉加工場での  
複合汚れに効果を発揮  
サラっとすすぐで時短・節水に

### 対象

食品加工機器の発泡洗浄

使用量の目安: 10~30倍

### 使用上の注意



**塩素系 まぜるな 危険**

アルカリ性 PRTR制度対応品

### 洗浄力+除菌力

**1 魚や肉の油脂・タンパク汚れを  
強力洗浄・除菌**

界面活性剤と次亜塩素酸ナトリウムの相乗効果で複合汚れに効果を発揮。さらに、洗浄と除菌が一度にできてとても便利です。  
水産や食肉の加工場に最適です。



### 高発泡・経済的

**2 豊かな泡立ちが機器の汚れを  
しっかりキャッチ**

発泡洗浄に最適な泡が加工機器の細部まで行き渡ります。汚れに応じて使用量を削減できるので経済的です。

### 省力

**3 泡切れがよく、  
すすぎにも配慮**

すばやくすすぐで作業負担を軽減します。

魚や肉由来の油脂・タンパク汚れにも  
優れた洗浄力を發揮

油脂・タンパク汚れに対する洗浄力試験を行った。  
残留タンパク検出液で着色した油脂・タンパク汚れに本剤20倍希釈液を噴霧し15分間静置後、水で軽く洗い流した。



洗浄前



洗浄後

優れたすすぎ性能

洗浄後のすすぎ性能(泡の消え方)試験を行った。  
本剤20倍希釀液を試験管にて泡立て、水道水を20mL添加した。



すすぎ前



すすぎ後

サラヤバイオケミカル研究所調べ

## 使用方法

洗浄方法	希釀倍率	使用方法
高圧洗浄機	10倍 ↓ 30倍	希釀液を発泡洗浄ノズルの吸引管より吸引させ、被洗浄体に吹きつけ、10~15分間そのまま放置した後、十分水洗いする。
水圧式発泡装置		製剤を水圧式発泡装置にいれ、濃度を調整し発泡させ、10~15分間そのまま放置した後、十分水洗いする。

※希釀倍率については、汚れの度合いや使用用途に応じて調整してください。

### 関連ツールのご紹介（広範囲に発泡する場合は、発泡装置をお使いください。）

小分けボトル  
空容器  
環境対応  
減容容器  
5kg



スクリューボトル  
空容器  
600mL



スプレーボトル  
空容器  
泡状  
500mL泡



水圧式簡易発泡装置

サラヤフォーマー



品名	内容量 / 規格	1梱入数	商品コード	JANコード
油汚れ用洗浄剤 ヨゴレトレールサラットすすぎ	4.8kg	3	32390	49-87696-32390-2
	9kg B.I.B.	1	32391	49-87696-32391-9

- 製品は改良のため、予告なく変更する場合がありますので、ご了承ください。
- 写真及び印刷の仕上がり上、現品と色合いが若干異なることがあります。
- 掲載製品の詳細については、取扱店または当社にお尋ねください。
- 記載内容は2024年4月現在のものです。

サラヤ株式会社

〒546-0013 大阪市東住吉区湯里2-2-8  
TEL.06-6797-2525 <https://www.saraya.com/>