



安心・安全の10年ブランド ピーズガードで

# 空間を「洗う」®

株式会社ピースガードは



フードファクトリー 2022 に出展します

9.28wed ▶ 9.30fri

食品工場改善設備・エンジニアリング展

東京ビッグサイト 東5ホール ブース No.G-28

食品工場や飲食施設などで、衛生管理・食品の鮮度維持・微生物対策・カビ被害対策などの目的で広く普及したアルカリ性次亜塩素酸水溶液『ピースガード』。塩素製剤でありながら食材や環境、人へダメージを与えない高い安全性や、細菌やウイルス・カビ胞子まで除去できる効能、その特徴の全てをブース内で展示・説明致します。

(\*全ての菌類を除菌できるわけではありません。)

## 特別講演 (当ブース内)

9/29 thu  
14:30~15:15

ウェットワイパーの  
拭き取り性能評価結果

~ 次亜塩素酸水溶液：酸性とアルカリ性の特徴と違いを解説します ~

三重大学大学院  
生物資源学研究所  
教授 工学博士  
福崎 智司



## 出展者セミナー (セナ-会場 B)

9/28 wed  
16:00~16:45

カビ汚染はこう防ごう！  
- パン工場の事例・他 -

~ 物理的対策の基礎及び清潔環境維持のための化学的対策について解説します ~

株式会社ピースガード  
技術顧問 技術士(経営工学部門)  
第一種冷凍空調・食品冷凍技士  
野々村 和英



## 当ブース内ミニセミナー

9/28,29,30  
11:30~12:00

ピースガードが選ばれたワケ

~ 表面的な特徴からは見えないベネフィットとお客様の声 ~

髙エフジーアイ  
代表取締役  
浜川 信一郎



9/28,29,30  
12:30~13:00

ピースガード空間噴霧フィールド試験結果

~ 間欠噴霧でのクロカビ・アオカビへの除カビ効果 ~

髙ピースガード  
技術顧問 技術士  
(経営工学部門)  
野々村 和英



9/28,29,30  
13:30~14:00

ピースガード空間噴霧による柑橘類への防カビ・鮮度保持の効果

~ 歩留まり改善から、SDGs に貢献する現場事例 ~

開発資材髙  
代表取締役  
遠藤 順也



9/28,29,30  
14:30~15:00

MIURA からの食品安全・安心なメンテナンス提案

~ 真空冷却器の洗浄・殺菌 ~

(\*9/29のみ  
15:30~16:00)

三浦工業髙  
テクノロジー推進部  
部長代理  
小原 裕孝

