

ルーベ HC の除菌力データ

大腸菌(*Escherichia coli* O-157) 供試菌数 10^9 cell/cc

水温(25℃)

濃 度(%)	作 用 時 間 (分)				
	0.5	2.5	5.0	10.0	15.0
0.5	－	－	－	－	－
0.3	－	－	－	－	－
0.1	＋	±	－	－	－

黄色ブドウ球菌(*Staphylococcus aureus*) 供試菌数 10^9 cell/cc

濃 度(%)	作 用 時 間 (分)				
	0.5	2.5	5.0	10.0	15.0
0.5	－	－	－	－	－
0.3	－	－	－	－	－
0.1	±	－	－	－	－

枯草菌(*Bacillus subtilis*) 供試菌数 10^9 cell/cc

濃 度(%)	作 用 時 間 (分)				
	0.5	2.5	5.0	10.0	15.0
0.5	＋	－	－	－	－
0.3	－	－	－	－	－
0.1	＋	＋	＋	±	－

黒麹かび(*Aspergillus niger*)供試菌数 10^9 cell/cc

濃 度(%)	作 用 時 間 (分)				
	0.5	2.5	5.0	10.0	15.0
0.5	＋	－	－	－	－
0.3	＋	±	－	－	－
0.1	＋	＋	＋	±	－

出芽酵母 (Saccharomyces cerevisiae) 供試菌数 10^9 cell/cc (サッカロミセス・セレビシエ)

濃 度 (%)	作 用 時 間 (分)				
	0.5	2.5	5.0	10.0	15.0
0.5	－	－	－	－	－
0.3	＋	±	－	－	－
0.1	＋	＋	＋	±	－

乳酸桿菌 (Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus) 供試菌数 10^9 cell/cc (ラクトバチルス)

濃 度 (%)	作 用 時 間 (分)				
	0.5	2.5	5.0	10.0	15.0
0.5	－	－	－	－	－
0.3	＋	±	－	－	－
0.1	＋	＋	＋	±	－

ルーベ HC の腐食性

材 質	濃度 (%)	腐食性 (mg/cm ² /日)
SS-41	0.20	1.66
	0.05	0.36
	0.01	0.12
SUS-304	0.20	0.01以下
	0.05	0.01以下
	0.01	0.01以下
銅	0.20	0.36
	0.05	0.06
	0.01	0.02