



# メンブラカートXLⅡ

微生物管理用フィルター  
水、酒類、果汁、液糖、香料、調味料、各種食品原料のろ過除菌



“メンブラカートXLⅡ”は、飲料産業において問題となる微生物を安全かつ確実に除去することを目的に開発されたフィルターです。

フィルターメディアには流量特性が非常に高いポリエーテルスルホン膜を採用。“メンブラカートXLⅡ”独自のフィルター構造と相まって、ろ過寿命と微生物除去性能が向上します。

“メンブラカートXLⅡ”は、飲料や食品原料を容器に充填する前の最終ろ過工程のフィルターとして最適です。

## ■特長と利点

- ろ過する製品の品質に悪影響を与えない不活性メディアを使用
- 微生物を確実に低減
- 幅広い耐薬品性
- 繰り返し滅菌がおこなえるため、経済的
- 冷水を使用しても完全性試験が容易
- 食品衛生法に基づく規格基準に適合

## ■製造および環境

- ISO 9001:2008認証を取得した品質管理システム
- カートリッジ製品は管理された環境で製造
- 製品出荷前に完全性試験実施済

## ■トレーサビリティ

- 個々のフィルターカートリッジに製品型式とシリアル番号を刻印
- 梱包ラベルには製品名、ろ過精度、発注コード、シリアル番号を明記

## ■材質

構成部品*1	材 質
フィルターメディア	親水性ポリエーテルスルホン
メディアサポート/ドレネージ	ポリプロピレン
アウターケース/エンドキャップ	ポリプロピレン
サポートコア	ポリプロピレン
アダプター	ポリプロピレン (ステンレススチール補強リング付)
O-リング	シリコン

\*1 食品衛生法に基づく食品、添加物等の規格基準に適合。すべて熱溶着のため、接着剤は不使用

# メンブラカートXL II

製品型式：419A  W   SP

コード	ろ過精度 (μm)
020	0.2
045	0.45
065	0.65

コード	O-リング形状
03	SOE 222 O-リング
07	SOEフィン 226 O-リング
08	SOEフィン 222 O-リング

コード	カートリッジ長さ (インチ)	有効ろ過面積 (m <sup>2</sup> )
1	10	0.6
2	20*2	1.2
3	30	1.8

\*2 受注生産品

## 微生物除去性能\*3

ろ過精度 (μm)	菌種	微生物除去性能
0.2	<i>Brevundimonas diminuta</i>	≥10 <sup>10</sup>
0.45	<i>Serratia marcescens</i>	≥10 <sup>9</sup>
0.65	<i>Oenococcus oeni</i>	≥10 <sup>10</sup>

\*3 10インチカートリッジを使用。当社研究室によるデータ

## サニテーション耐性の目安\*4

流体名	使用温度 (°C)	累積時間*4 (時間)
スチーム	125	50*5
温水	85	50

\*4 当社研究室での試験条件下の値です。実際の累積時間は、プロセス条件により異なります

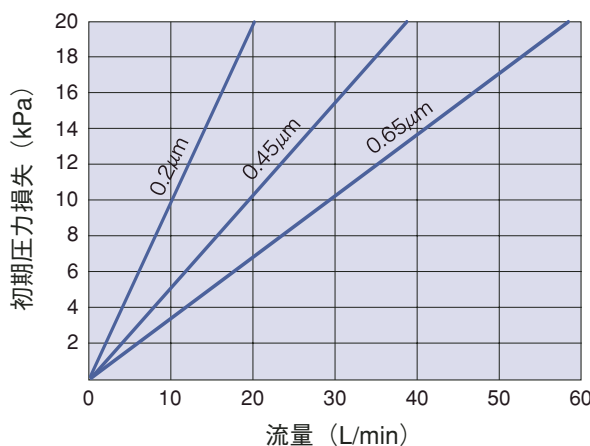
\*5 注) 0.2μmカートリッジの場合は35時間

## 最大許容差圧\*6

温度	差圧 (目安)
~40°C	500kPa
40~80°C	300kPa

\*6 フィルターを化学的に攻撃、軟化させたり悪影響を及ぼしたりすることのない完全適合流体を使用した時の値

## 流量-圧力損失特性 (水、20°C)



本カタログに記載されているデータは特定条件下で得られた代表値です。本カタログに記載された情報により得られる結果並びに本製品の安全性については保証するものではありません。本製品をご使用になる前に、本製品が使用目的に対して適正かつ安全であることをご確認ください。なお、本カタログに記載されている内容は予告無しに変更される場合がございます。



日本ポール株式会社

ポール ライフサイエンス カンパニー  
食品フィルター事業部

東京本社 〒163-1325 東京都新宿区西新宿 6-5-1  
大阪営業所 〒532-0003 大阪市淀川区宮原 3-5-36

TEL.03(6901)5760  
TEL.06(6397)3719