

≡ DNL紫外線ソリューション3つの強み ≡

長年の実績で
安心/安全

国内生産、高品質、安定供給
1972年から自社工場が開発・製造

カスタマイズ

被照射物の大きさや対象菌への
必要殺菌線量、設置スペースなど
条件に合わせて、形状や大きさ、
紫外線ランプの出力を提案します

紫外線の
効果検証

お客様の環境で紫外線の
殺菌効果を検証します

お困りごと・課題ありませんか？

食品の風味を損なわず
殺菌したい

紫外線 (UV-C) は薬品や熱処理を行わないので
被照射物を変質させる心配が少ないです。

食品の賞味期限を延ばして
フードロスを削減したい

紫外線 (UV-C) は食品や包装材の表面に付着
した菌を除去することで保存性能(日持ち効果
や変質の抑制)が向上し、廃棄の減少が期待で
き、SDG'sの課題解決にも貢献します。

メンテナンス時、生産ラインの
ダウンタイムを短くしたい

特殊工具不要で紫外線ランプの取り付け・取
り外しが可能です。生産効率を低下させるこ
となく交換作業が可能です。

ランニングコストを抑えたい

消耗品は紫外線ランプのみと点数が少なく、
低コストに抑えられます。

現場に合わせた殺菌方法を
提案して欲しい

食品や容器などの形状や高さ及び対象菌に合わ
せ、お客様専用の紫外線ランプを設計します。

納入までのフローチャート

① 打ち合わせ



② ご提案



③ 設計



デモ機による照射実験も可能です。お気軽にお問い合わせください。

導入事例 ここで紹介しているのは一部です。その他事例につきましてはお問い合わせください。

■ 表面殺菌



包装後の食品表面殺菌(5列搬送、650個/分)



包装後の食品表面殺菌(2列搬送、270個/分)



学校給食用ケースの表面殺菌



アイスバー(乳製品)表面殺菌装置



焼き菓子表面殺菌装置



かまぼこ表面殺菌装置

■ 水殺菌



農業用水の殺菌

紫外線ランプ導入をご検討の際は、お気軽にご相談ください。
お客様の環境に合わせて、設備システムへの紫外線ランプのご提案から、運用後の
フォローまで、私たちDNライティングがサポートいたします。
お問い合わせフォーム：www.dnlighting.co.jp/contact/uv_led_form.html



DNライティング株式会社

www.dnlighting.co.jp

営業本部:03-3492-4460

札幌営業所:011-824-5051

仙台営業所:022-390-5701

名古屋営業所:052-972-0033

〒141-0031 東京都品川区西五反田1-13-5

大阪営業所:06-6338-1081

広島営業所:082-286-2814

福岡営業所:092-262-1551

住所・電話番号は変更される場合があります。ご了承ください。(2025年8月現在)

2025.08.600

DNL

≡ DNL 紫外線ソリューション ≡ ≡ 食品工場編 ≡



UV-C



食品工場のこんなところにUV-C殺菌

UV-C (紫外線) で徹底した衛生管理を実現します!

表 表面殺菌 空 空気殺菌 水 水殺菌

空 空気殺菌灯器具

・室内の浮遊菌を除菌

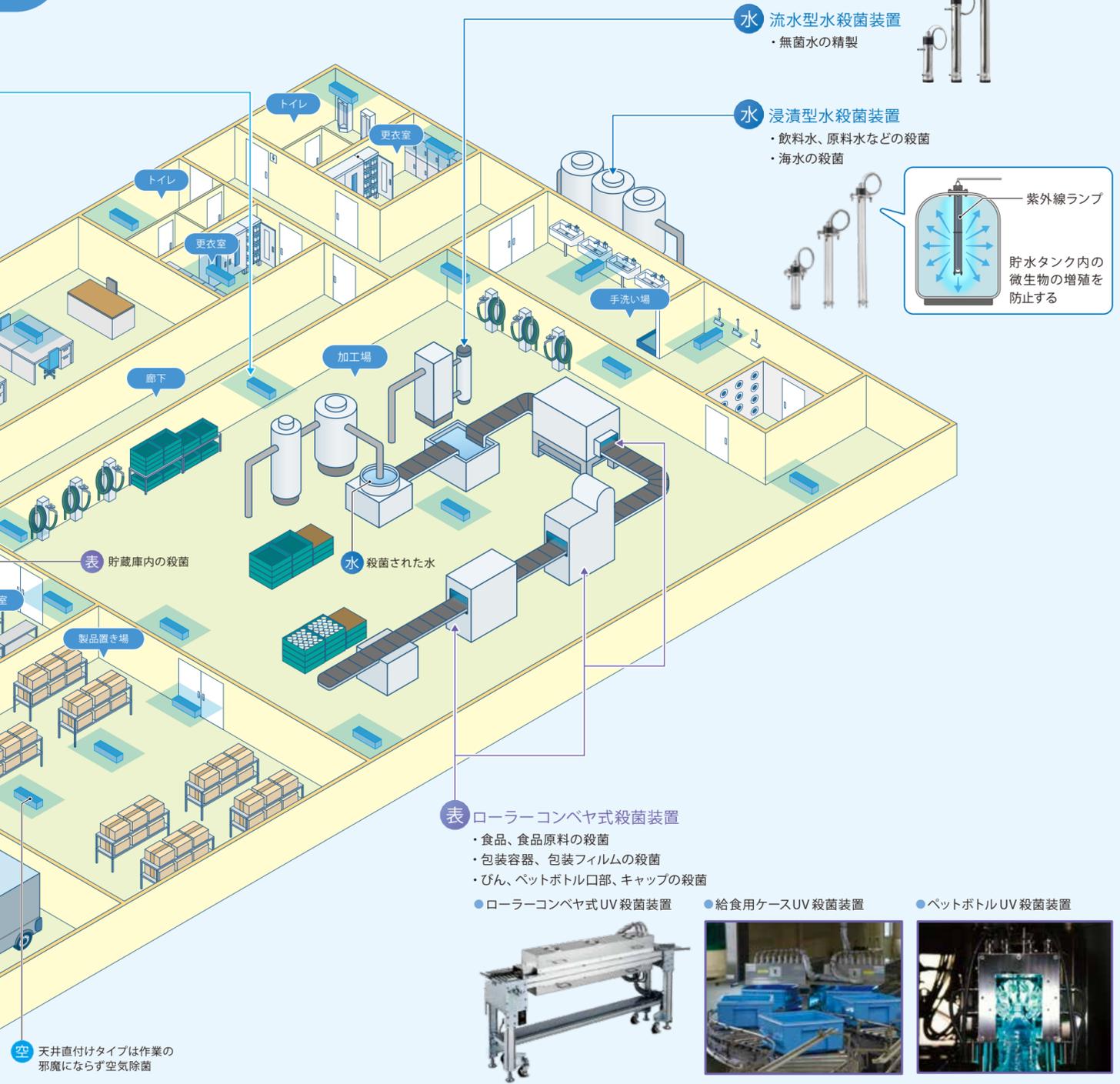
● GL 殺菌灯器具



GBR-15P/5(6)
GBR-30P/5(6)



GA-15P/5(6)
GA-30P/5(6)



水 流水型水殺菌装置

・無菌水の精製

水 浸漬型水殺菌装置

・飲料水、原料水などの殺菌
・海水の殺菌

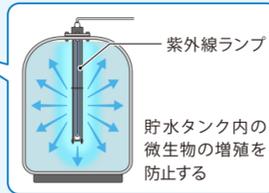


表 ローラーコンベヤ式殺菌装置

・食品、食品原料の殺菌
・包装容器、包装フィルムの殺菌
・びん、ペットボトル口部、キャップの殺菌

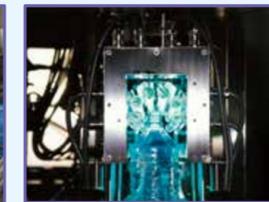
● ローラーコンベヤ式 UV 殺菌装置



● 給食用ケース UV 殺菌装置



● ペットボトル UV 殺菌装置



空 天井直付けタイプは作業の邪魔にならず空気除菌

あらゆる菌種に有効

耐性菌を作らない

UV-C 殺菌の特徴

常温で殺菌できる

残留物質がない

食品工場で活躍する3つのUV-C殺菌

1 表面 食品や包装材などの表面に紫外線を直射して殺菌します。

- 紫外線(波長254nm)は、表面に付着した細菌・カビ類に有効で、ロングライフ化による食品ロスの低減が可能です。
- 紫外線(UV-C)は被照射物の残留性が少なく、二次処理の必要がないため、生産ラインに簡単に組み込むことが可能です。
- 熱や薬品処理に弱い食品にも対応でき、被照射物を変質させる心配がなく、安心な殺菌方法です。



各種微生物を死滅させるのに必要な殺菌線量 ▶

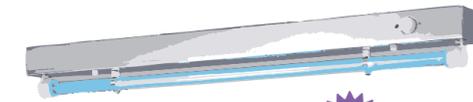


薬品、熱処理を行わないから
美味しさそのまま!



2 空気 空間に浮遊しているウイルス、細菌を殺菌、クリーンな空気にします。

- 壁や床への付着・繁殖を防ぎ、室内全体の衛生環境を保つことが可能です。
- 食品周辺の微生物を減らすことが可能です。低温貯蔵庫内でも同様の効果が期待できます。



ご使用上の注意

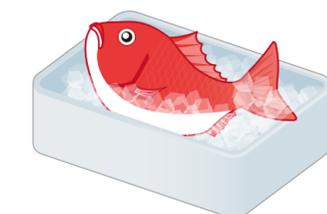
- ・GL 殺菌灯器具は人がいる時には使用しないでください。
- ・照射によって風味や色に変化する恐れのある食品については、直接の照射を避けてください。

3 水 飲料水・原料水・海水に含まれる細菌・ウイルスを殺菌します。

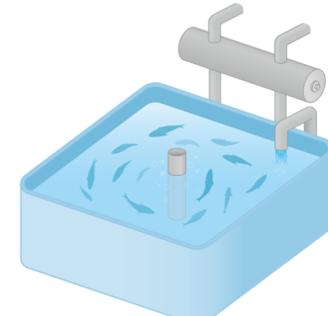
- 薬品などによる殺菌と異なり、水質に変化を与えることがありません。
- 熱殺菌や薬品殺菌とも比較して大型の設備が不要です。



原料水の殺菌に



水産物の鮮度保持のための海水氷に



いけす用海水の殺菌に