

ぬめり防止剤を拡充

食品設備向け安全性向上

星光PMCは、水回りなどのぬめり対策となる防除剤の新製品を開発したと発表した。微生物が持つ「クオラムセンシング（集団感知）」と呼ばれる生理機能を抑え、ぬめりの発生を防ぐ。米食品医薬品局（FDA）の食品添加物ポジティブリストに収載された物質で構成し、食品加工設備への適用や口腔ケア用品に配合する用途などに提案していく。

水回りに棲息する細菌類は、クオラムセンシ

グによってバイオフィルムと呼ばれる粘性の膜を形成する。星光PMCは数年前、シグナル物質の産生を阻害するバイオフィルムコントロール（BFC）剤の基幹技術確立。既存薬剤とは異なる「非殺菌」の付着防止メカニズムによる新規製剤として、今年初めに医療機器向けで事業化した。食品・飲料の生産設備への適用に向け、より完全性の高い食品添加物で構成される新製品を投入した。標準となるクオラ

ムセンシング阻害タイプのほか、界面活性剤の配合で洗浄機能を合わせ持つタイプを揃え、このほどサンプルワークを開始。スライムトラップ対策品として一般的な殺菌剤や洗浄剤の置き換えを図る。既存の次亜塩素酸ソーダなどは高い除菌力を持つが、金属部品の腐食や耐性菌の発生といったリスクがある。洗浄剤にもバイオフィルムを除去しきれない課題があり、異なるメカニズムによる防除効果を訴求し、設備向

けのほかヒト・動物用の虫歯ケア用品向けなどへの展開を図る。事業化すみの医療機器向けと合わ

せ、2024年度にはBFC剤事業として売上高1億円を目指す考え。