

次亜塩素酸ナトリウムの管理における水質変化 Vol.1

次亜塩素酸ナトリウムは、安価で消毒効果が高いという理由から一般家庭の飲料水や様々な水処理の現場まで幅広く使用されています。
しかし、管理の方法によっては水質へ変化を与えてしまう可能性があります。
今回は、次亜塩素酸ナトリウムの管理や水質変化についてご紹介させていただきます。

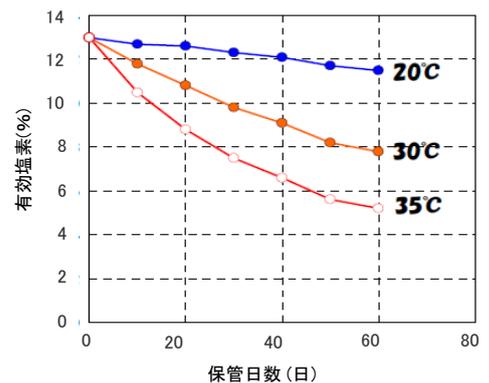
次亜塩素酸ナトリウムと温度管理

次亜塩素酸ナトリウムは常温でも不安定な物質で、徐々に自然分解します。＜有効塩素濃度の経日変化※1＞
分解すると徐々に有効塩素濃度が低下します。

さらに・・・

- ・温度の上昇と共に分解率が増加します。
- ・日光等の紫外線により分解率が増加します。

気温の高い夏場は特に注意が必要です！



※1 社団法人 日本水道協会による
「水道用次亜塩素酸ナトリウムの取扱い等の手引き(Q&A)」より抜粋

水質への影響

以下のような水質への影響が考えられます。

- ・有効塩素濃度の低下によって消毒の効果減

- 水中に存在する菌を十分に消毒する事ができなくなります。
- 消毒副生成物の濃度が上昇する可能性があります。
- 分解が進むと、塩素酸濃度が上昇する可能性があります。

次亜塩素酸ナトリウム保管の方法

次亜塩素酸ナトリウムの保管の方法は以下の条件に注意をして下さい。

- 保管温度を20℃程度に保つ。
- 直射日光に当たらない冷暗所にて保管をする。

塩素の適正な注入量の求め方

水の塩素処理に際して必要な塩素の適量を求める試験に**塩素要求量**があります。

塩素を適量入れたにも関わらず、塩素濃度が低い場合は次亜塩素酸ナトリウムの劣化等が考えられます。
塩素要求量についての詳しい内容は月刊東洋193号にて掲載させていただきます。

次亜塩素酸ナトリウムの保管と塩素酸の関係につきましては、月刊東洋79号でも扱っておりますので、こちら是非ご覧下さい。

月刊東洋 79号 「水道用次亜塩素酸ナトリウムの保管について」
(<http://www.let-toyokankyo.com/toyo/newspaper79.html>)



PHIA
Testline
認定番号 84226
ISO/IEC 17025:2005 認定
認定範囲: 検体事業所



JWWA-GLP122
水道 GLP 認定
認定範囲: 臨時ラボ

◇企画・製作◇
東洋環境分析センター
企画・販促委員会

<http://www.let-toyokankyo.com>

弊社社員ブログ更新中です！
是非ご覧下さい！



東洋ぶらすミニ

■9月の旬な食材(かぼす)

夏から初秋にかけて旬を迎える。
ミカン科で柑橘類の一種。
産地としては大分県が有名。



■期待される効果、効能

カボスに含まれるビタミンCは風邪予防に効果的。
季節の変わり目のこの時期には最適な食材。
またクエン酸が胃液の分泌を正常にする為、
食欲の秋のお供に最適。

かぼすのマーマレード(400g)

【材料】

○かぼす……6個(約600g)

○砂糖………300g

※量によって甘さが変わります

○水………適宜



皮を綺麗に洗って、半分に切る。
果汁を絞ってとっておく。



中心にある硬い部分を取り除く。
薄皮の部分はとっておく。



1ミリくらいの幅になるよう千切りに
する。



水気がなくなったら、絞った果汁と
砂糖を加えて再び弱火で煮る。
とろみが出てきたら完成。
瓶につめて出来上がり。

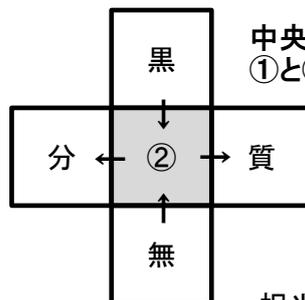
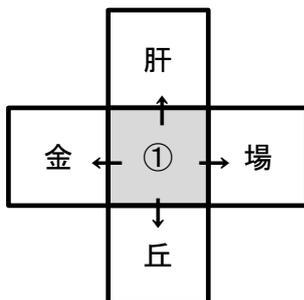


再度鍋に水をかぼすがヒタヒタになる
よう入れ、薄皮の部分を加え、煮る。
沸騰したら弱火にし、水気がなくなるま
でじっくり煮る。



苦味を抜くため2,3回沸騰するまで
茹でこぼす。最後にかぼすを流水で
軽く洗う。

TOYOミニクイズ



中央の空欄に共通して入る漢字とは？

①と②を使って二字熟語を作ろう！

正解は次号月刊東洋192号にて発表！

189号の答 ①鶏 ②魚

担当：