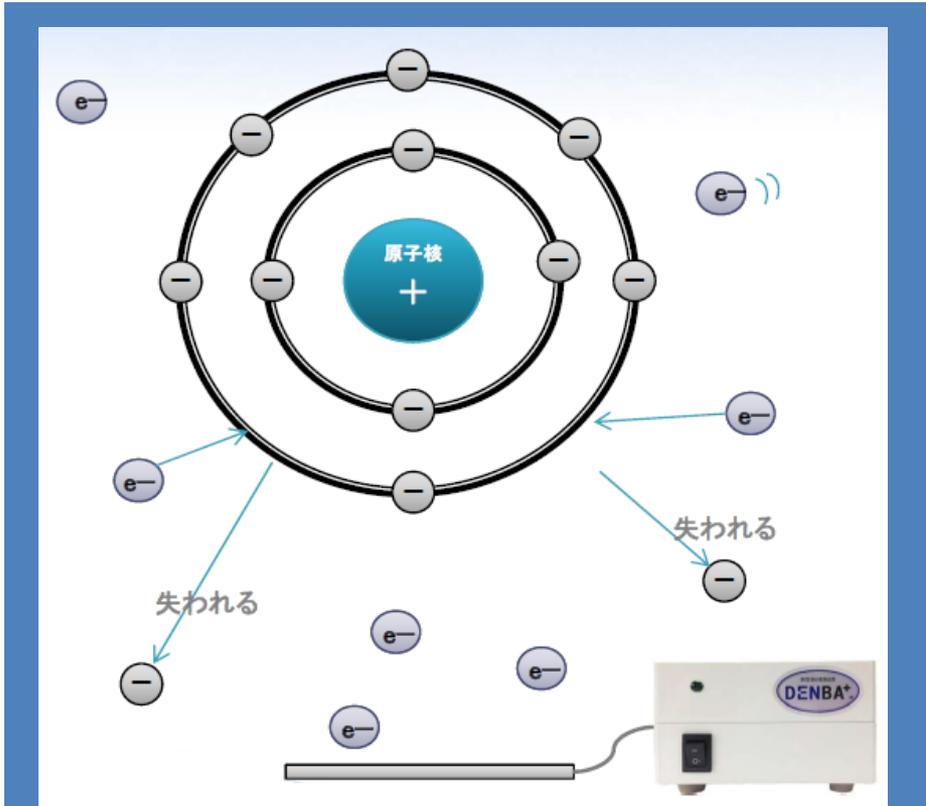
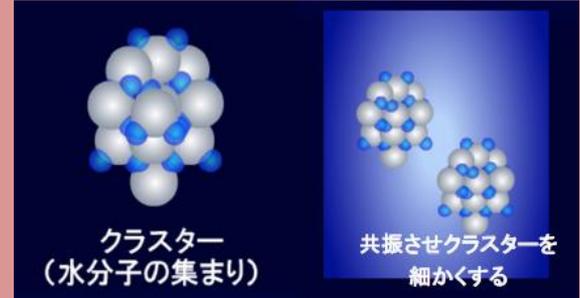
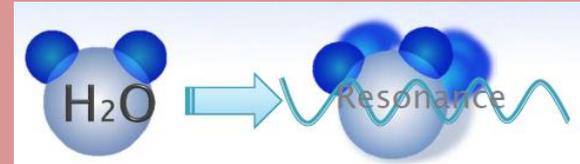




DENBA+は、水の分子振動と同じレベルの波長を与えることで、水分子を共振させ、より運動を活発にし、水分子のクラスターを細かくすることで細胞を活性化し、氷点下でも凍結しないという長期保存方法を実現しました。  
また、菌の発生を抑制、ロス率を限りなく減らすことができます。

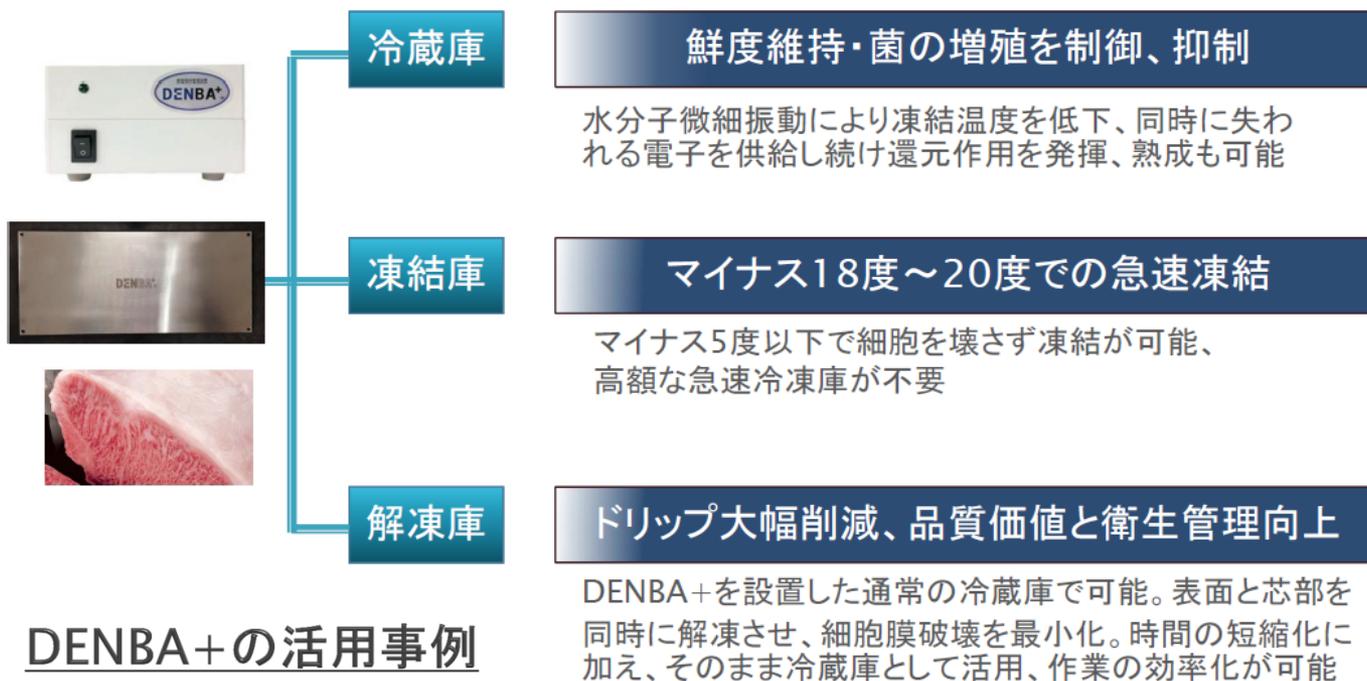


酸化とは物質が電子を失う科学反応のことです。

DENBA+は電子エネルギーを空間に形成し、酸化還元することで食材の酸化を防ぎ、鮮度を保つことが可能です。

地球に存在するほとんどの物質は電氣的に中性である。しかし、何らかの刺激が加わると電子(負の電荷をもつ)が飛び出したり、植え付けられることによって、プラスやマイナスの電気を帯びるようになります。個々の分子の電子が不足している状態を+イオン化、過剰な状態を-イオン化と呼んでいます。DENBA+により、電子エネルギーを空間に形成する為、酸化還元が行われます。

DENBA+を当てた氷の結晶は、電子の微細振動により、水分子がクラスター化され、結晶は角がなく球体となっており、細胞を壊さず凍結が可能である事が立証されています。DENBA+の水に与える電子微細振動により、常に水分子が共振し、沸点が下がるため、通常よりも低い温度でも水分蒸発も可能となっております。



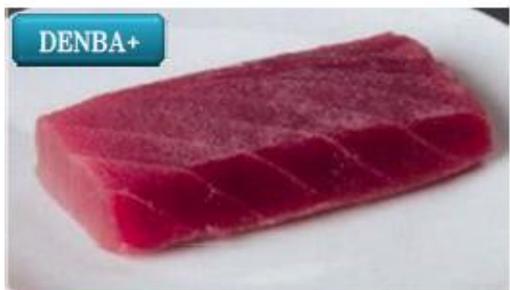
## DENBA+の活用事例

## 冷蔵保存での比較 2週間保存後の比較

**肉**

牛肉を使った鮮度の比較実験です。通常保存では脂身から赤身まで全体に変色が進み、腐敗臭もあります。

「DENBA+」で保存した牛肉は変色も無く鮮度が保たれているのが一目でわかります。

**魚**

変色等で保存が難しいマグロの比較です。通常保存では変色、ドリップが顕著なのに対して、「DENBA+」で保存したマグロは赤く水水しい色を保ち、ドリップも認められません。

**野菜**

小松菜を使った鮮度の比較です。通常保存では酸化により黄色に変色し、水分が抜け、しなびてきています。

「DENBA+」で保存した小松菜は、鮮度が保たれています。

**果物**

ぶどうを使った鮮度の比較実験です。

通常保存では水分が蒸発して実が軸から落ちて腐敗し始めています。

「DENBA+」で保存したぶどうはブレイム(水分の蒸発を防ぐために果皮に付着している白っぽい粉)もしっかりと残っていて鮮度が保たれています。