

0°C以下での無凍結保存を実現！「氷感」

おいしさ
深化
Club



◎氷感とは・・・

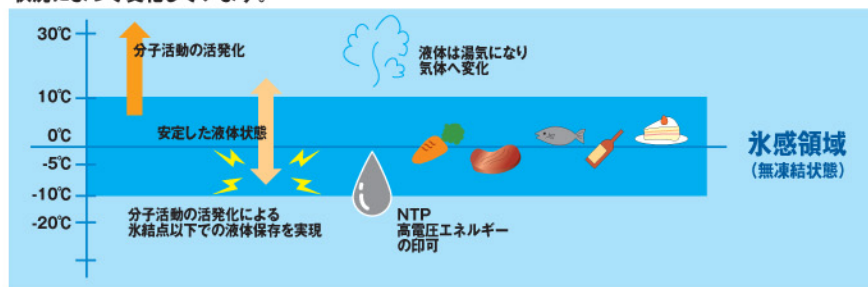
氷感とはNTPシステムを利用した、0°C以下での無凍結保存への挑戦です。

元々、食品の長期保存と熟成を目的に考えられたこの技術は、現在、

- 医療分野（生体臓器、血液無凍結保存への挑戦）
 - 健康分野（添加物無しで商品の長期保存技術開発、抗酸化力の高い機能水の開発）
 - 食品分野（食品の長期鮮度保持・氷感熟成による旨み成分の増大）
- と、さまざまな分野で研究されており、新技術「氷感」は大きな広がりを見せています。

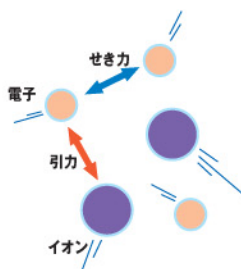
●氷感領域

物質には「固体・液体・気体」の状態がありますが、それぞれの違いはその物質を構成する分子の活動状況によって変化しています。



フィールテック21
FT-90EVD w930×d650×h840

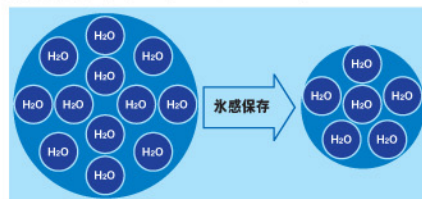
●プラズマ、マイナスイオン



プラズマにより、マイナスイオンが発生。

気体放電プラズマが発生するため、電子、気体分子の衝突によりマイナスイオンが発生します。これが食品にもよい影響を与えます。

●活性水クラスターについて



電圧の印加により、水の分子が分裂して小さなクラスター（分子集団）になります。クラスターの小さな水は体内での吸収がよくなるといわれています。

●電気代（冷凍庫と冷蔵庫の比較）



冷凍庫と冷蔵庫では、一般的に冷凍の方が多くの電力を消費します。氷感庫では、冷凍せずに高い温度帯で冷凍保存と同等の鮮度保持効果が期待できるため、その節電、省エネになります。

【野菜の保存】ほうれん草

一般家庭でよく使う野菜、ほうれん草を使った保存試験。
保存状態は見た目にも明らかです。



■保存状態の比較（7日後）



買って来たままのようなみずみずしさを保っています。



全体にしなびて、色も悪くなっています。

【果物の保存】いちご

果物の中で一番傷みやすいイチゴです。
驚くほどの違いが見られます。



■保存状態の比較（20日後）



傷みも少なく、無カビです。新鮮さを保っています



全体的にカビが目立ち、とても食べられる状態ではありません。