



株式会社 宏 栄

大阪本社・営業部 〒531-0072 大阪市北区豊崎7丁目2番7号
TEL:06-6371-3512 FAX:06-6374-2007

東京営業所 〒101-0041 東京都千代田区神田須田町1-11竹内ビル3F
TEL:03-5296-0031 FAX:03-5296-0038

九州営業所 〒812-0007 福岡市博多区東比恵2丁目20番25号東比恵ビル402号
TEL:092-432-7803 FAX:092-412-7808

九州工場 〒865-0103 熊本県玉名郡和水町長小田24番1号
TEL:0968-86-4900 FAX:0968-86-4901

URL:<http://www.koei.biz>

機能性
フィルム
SLE-K

機能性フィルム《SLE-K》は、
特殊電磁波エネルギーを発生する画期的なフィルムです。

「勿体ない」を、
封印します。



株式会社 宏 栄

生鮮食品から加工食品まで鮮度・食味保持に特化した、機能性フィルムです。

機能性フィルム《SLE-K》は、生鮮品や加工食品などの鮮度や食味を従来のフィルムで保存するより、新鮮で食味を落とさない状態で長時間保存することを可能にします。《SLE-K》が発生する特殊電磁波が、食品内の水分に共鳴・共振することで解離水(プロトン水)やマイナスイオンを生み出し、この活性度の高い水が食物細胞内に取り込まれて様々な食品の鮮度を保ちます。



生鮮品の鮮度維持

- 【精肉】 ● ドリップの減少 ● 柔軟性の保持 ● 退色の抑制
- 【鮮魚】 ● 魚の油焼け減少 ● 悪臭の抑制
- 【青果】 ● みずみずしさを維持 ● 嵩(かさ)減り減少
- 【生花】 ● 艶・張りの保持 ● 菌の増殖抑制 ● 花持ちが良い

食材の品質保持

- 酸化による劣化抑制
- ビタミンC等の保持
- 栄養素(糖分・タンパク質)の維持
- 保水の向上
- 香り成分の維持
- 菌の増殖抑制

味覚・食感の維持

- 甘味・円やかさ向上
- ご飯やパンなどの柔らかさの保持
- 冷凍食品の味覚保持
- 麺類等ベタ付き防止
- 揚物がカラッとする



※1. 解離水(プロトン水) 水分子がエネルギー反応によって素粒子化(解離)した水で、解離したH₂Oの水素原子はプロトン水と呼ばれている。

※2. ドリップ 食品を凍結すると氷結晶の体積が増加し細胞組織が損傷するため、解凍すると水分とともに食品本来の風味やうまみも流出します。

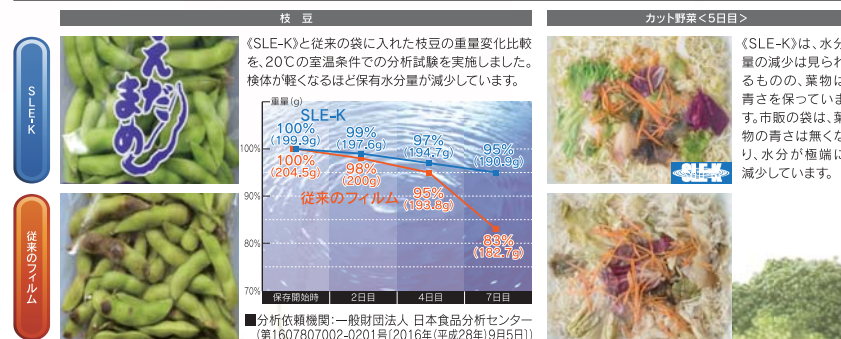
《SLE-K》の微弱特殊電磁波エネルギー作用

機能性フィルムから放出される微弱な特殊電磁波の振動エネルギーが、食品に含まれる水分(H₂O)に作用し、水分のクラスター(水分子集合体)を単分子化させます。さらに分解が進むと、解離水(プロトン水)が生成され、細胞への浸透性・保水性が高まります。またマイナスイオンも発生し、還元作用により酸化抑制効果が発揮され、食品の腐敗を遅らせると考えられています。



機能性フィルム《SLE-K》と従来のフィルムの違いを同条件で実証実験しました。

持ち帰り用餃子の鮮度、食味について冷蔵にて実証実験を行いました。餃子は時間を置くと、様々な具材を使用している餡が水分を多く発生し、皮がこの水分を吸収しトレイや袋に付着してしまうなど、劣化しやすい食材です。実験の結果、《SLE-K》は具材の風味やジューシーな食感を出来たての状態に保ち、皮がトレイや袋に付着するのを軽減するのに効果があることが実証されました。



※ご注意: 機能性フィルム《SLE-K》は、食材により効果異なる場合があります。導入の際、弊社と共同で個別の検証をお願いいたします。