

2023年7月

DENBA使用後



DENBA使用前



鉢植えのアジサイ

植物が元気に生育!

DENBA有り



30日経過

DENBA無し



バラの切り花

DENBA有り



2週間経過

DENBA無し



水耕栽培のブロッコリースプラウト

DENBA^H
Health



そして...人にも働く!

商品特集

DENBAテクノロジーが
「いのち」に働きかける!

「いのち」とは、
すなわち水のこと

DENBAの「水分子微細振動」
は、水分を含んでいる物や空間に対し
て作用し、鮮度保持をしてくれます。

冷蔵庫に取り付ければ食品、通常
の空間に置けば空間にいる人間や動
物など。すべての「いのち」が微弱な
電場の影響を受けて、鮮度保持に繋
がるさまざまなメリットを享受できる
のです。

DENBA有り

2週間経過

DENBA無し



DENBA有り

4ヶ月経過

DENBA無し



生鮮食品が鮮度保持!

DENBA有り

2週間経過

DENBA無し



DENBA⁺
Fresh





冷解凍を繰り返して細胞が破壊されると出てしまう血液が混じった液体(ドリップ)。DENBAで冷解凍すると、このドリップの量を減らしてくれます。

さらに、食品の鮮度保持においては食品の細胞をできる限り壊さない(そのままに保つ)ことが大事です。細胞が最も壊れやすいのは、水が氷になるときに、氷が水になるとき。これは同じ量の水と氷では、氷の方が、10%も体積が大きくなるためです。

DENBA空間においても、氷の体積を水と同等に(小さく)することはできません。しかし、水が凍っていくときの「凍り方」に最大の特長があります。全体が均一に、またマイナス4℃を切ったところから一気に凍るために、細胞膜の破壊が起こりにくいと考えられているのです。

DENBAテクノロジーは水と細胞の基本的な原理を理解するところから始まった

水というのは不思議なものです。流れのない沼は淀みやすく、流れている水はきれいな状態を保っています。

沼の淀みは、プラシクトンや雑菌が繁殖しやすくなります。反対に水が動いている(DENBAでは分子レベルで微細振動が起きている)環境下では、雑菌が繁殖しにくいという特長があります。

DENBAの鮮度保持はその原理を利用しています。

「流水不腐」を科学する

りゆうすいくさらず

同じ自然界の水でも、状態が違うのはなぜ？



水と氷の不思議な現象 ご存じですか？



氷点下でも凍らない!?「過冷却」現象

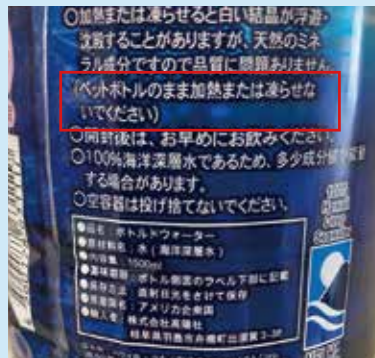


通常、水は0℃を下回ったら凍り始めます。しかし温度が均一に低下していくなどある条件が整うと、マイナス4℃まで凍りにくい(液体のままである)という現象が起きます。自然界では「過冷却」と呼ばれる現象ですが、これに近いことがDENBA空間でも起きていると考えられています。

氷点下に達した水に刺激を与えると、一気に凍る！



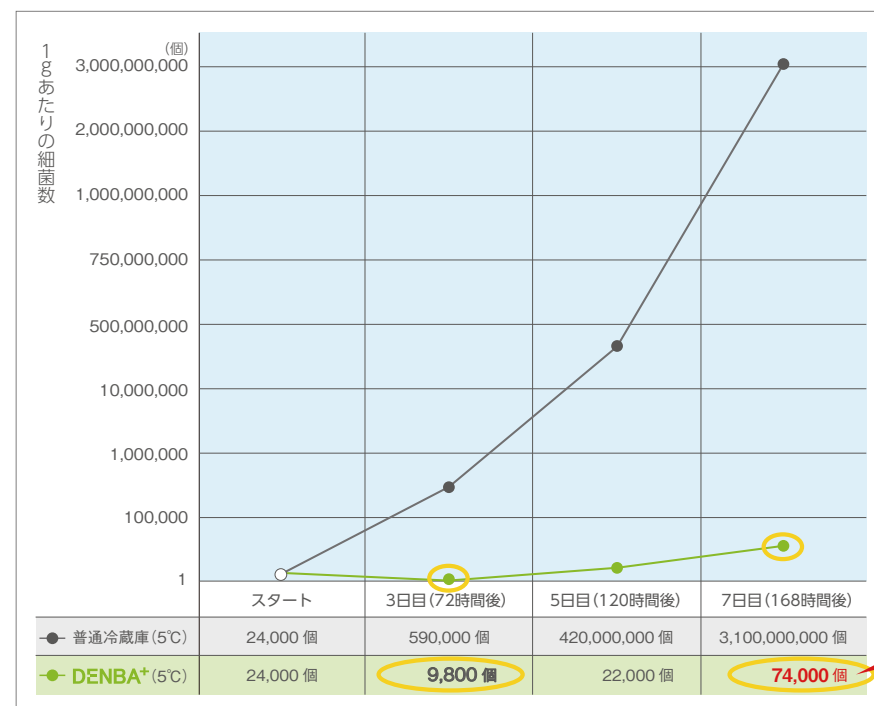
氷是水より体積が大きい



ペットボトルの注意書きの例。凍らせると中味が膨張し、容器が変形や破損をする原因に。

牛肉の冷蔵保存比較
一般細菌の時間的推移
(1gあたりの菌の数)

3日目には細菌が減少!
7日が経過しても
細菌の発生が大幅削減!
→鮮度保持効果



(一般財団法人日本食品分析センター)

細菌の発生を大幅削減!

＼大ヒット・話題沸騰中の／

こんなトークで魅力を引き出そう！

DENBAの特徴を理解して説明しよう

DENBA⁺フレッシュは、食にこだわりのある料理人から食費の節約に関心の高いご家庭まで、幅広い層の方にご愛用いただける鮮度保持装置です。当然、扱う食材の種類や分量はさまざま。産地や流通にかかった時間、保存環境など、食材の状態によって鮮度保持の結果は変わることがわかっています。トークで説明する際は、「絶対に」など、例外を認めない表現は使わず、根拠のある事実のみを伝えるようにしましょう。

また、個人の感想と会社が公式に発信している裏付けのある情報は区別して伝えることも大切です。

NG表現例

なんでもおいしくなる

絶対に腐らない

殺菌効果がある



すべての食材に同じように働くものではないのです！

■牛肉の冷蔵保存での比較実験



これならOK! 食品の鮮度を 長持ちさせる

鮮度保持とは、あくまで現状の鮮度を守ること。
古いものを新しくしたり、永遠に鮮度保持
するわけではないことに注意。

これならOK!

一部の細菌の
繁殖を抑える



【牛肉の冷蔵保存比較 一般細菌の時間的推移（1gあたりの菌の数）】



DENBAで細菌の発生を大幅削減！

これならOK!

食品によっては
旨味がUPする

一部の食品について、熟成期間を
長くすることで糖度や旨味がUPします。



ご家庭の冷蔵庫にも DENBA⁺ フレッシュ!

冷蔵・冷凍・解凍の3waysの鮮度保持で
長く、おいしく味わえます。

生鮮食品と解凍したい食品

鮮度保持
冷蔵



菌の繁殖を抑制
ニオイ軽減
-4℃まで凍らない

放電板

鮮度保持
解凍



素早い均一解凍
ドリップ減少



放電板

2枚目の放電板は
野菜室と冷凍庫の間に
入れる*のがポイント!

冷凍する食品



鮮度保持
冷凍

細胞を壊さず冷凍

*冷蔵庫のメーカーによって、冷蔵室、野菜室、冷凍庫の配置が異なる場合がありますので、状況にあわせて配置を変えてお試しください。

家庭

でも役立つ
DENBA

業務用の技術を一家に一台



生産者の想いを受け取って

農業など1次産業に関わる方々は、自分たちが丹精込めて育てた作物を、消費者に最高においしい状態で味わってほしいと願いながら、日々さまざまな努力をしています。DENBAの導入を選ぶことも、まさしくその一つです。

また、DENBAは、生産者はもちろん、その先の輸送や加工、小売するプロセスでも鮮度保持に寄与することができます。

想いのこもったリレーによって、私たちの食卓に届いた大切な食材。冷蔵庫や冷凍庫にしまったら、後はもういつ食べても変わらない、と思っていませんか? ぜひ口に入るその瞬間まで、DENBAでの鮮度保持でおいしい状態を保ちながら、なるべく早めに、感謝をしていただきますよう。

ご家庭へ

一次卸

輸送

中継保存、加工

輸送

保存

生産