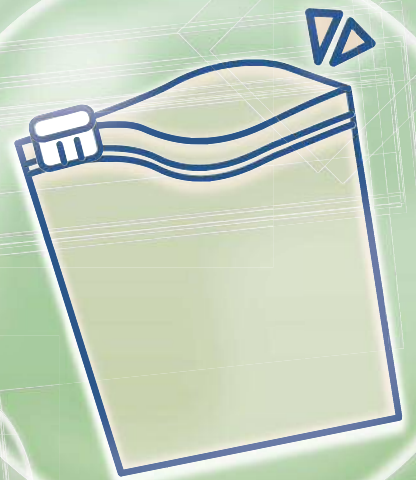


果物や野菜の

鮮度と美味しさを守る。

鮮度保持に威力を発揮する
SLE加工



ARA?



ミラクルパック®

ミラクルフィルム®

酸化抑制や品質保持（栄養分や美味しさの持続） 効果を発揮する画期的なフィルム

鮮度を保持する
**不思議な
フィルム**

フィルムが抱えている水分に電磁波を付与（SLE 加工）したフィルムです。
化学変化により食品の成分が酸化し、食品の「鮮度が劣化する」
状況に対して抜群の「酸化抑制効果」を発揮します。
フィルムから出る光電子エネルギー振動波により、含水する物質が
マイナスイオンの多い水分状況を形成し、「酸化物質の場」から
「還元物質の場」へと変化させます。

Point 1 酸化抑制

- ビタミンCの維持
- エチレングスを抑制
- 品質保持効果
- 野菜のクロロフィルを維持
- 魚・肉の退色を抑制

Point 2 保水性の維持

- 食品の保存性を高め、目減りを抑制
- 食品の切り口等の変色を抑える
- 魚・肉のかたさ、柔らかさの維持。食感の維持。

Point 3 栄養分の維持

- 糖分・タンパク質等の成分維持
- 「美味しさ」の持続効果を発揮

Point 4 香り成分の維持

- 豊かな香りを維持（大葉、ワサビetc...）

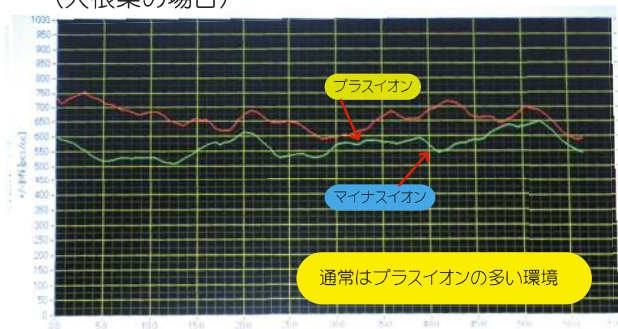
Point 5 まろやかな食感

- 塩分、糖分、油分、酢分等の使用食品をそのままキープ

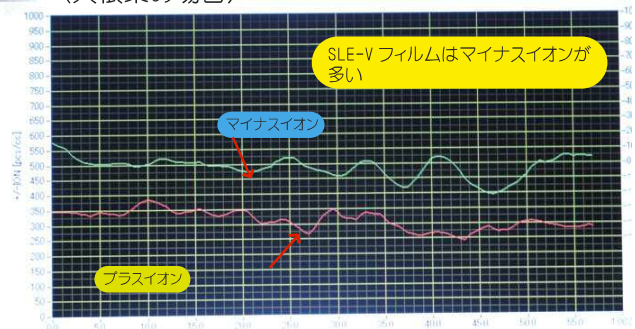
野菜包装袋内のイオンバランス

大根菜を袋に詰め、袋内のイオンバランスを測定。測定器（ION MONITOR PRO.(C)2003ELECTRIC Corp.）
測定日 2012 年 7 月 22 日 測定者 自然エネルギー研究所

一般包装フィルム袋内のイオンバランス
（大根菜の場合）



SLE-V フィルム袋内のイオンバランス
（大根菜の場合）



お問い合わせ