

・鮮度保持フィルムの明確な違いについて

※私の検証は10月31日開始。

白菜(あえてお買い得品で検証)、明確に出ています。

テラ照射無しの白菜は1週間で悪臭を発生し、水分が出て白菜はベトベト状態。

白菜の違い写真を参照ください。



2019.10.31 テラ照射無しフィルム



2019.11.8 テラ照射無し 1週間後(悪臭)



2019.10.31 テラ照射有りフィルム



2019.11.8 テラ照射有り 1週間後(匂い無し)
鮮度も目視で変化なし

同時に、りんご、ミニトマト、マグロの刺身も違いが出てきています。

経時変化の観察をしておけば、正式に公的機関での検証に自信をもって挑めます。

※九州の試験場では検証が始まったそうです。結果が待ち遠しくなりました。

- ・コンクリート強度
- ・ブルーライトフィルム
- ・リップバーム
- ・マスク
- ・アイマスク
- ・安眠シート
- ・空調シートなど 多くの Tera35 (目視と可視化確認) 商材が生み出せます。