

- ・鮮度保持フィルムの明確な違いについて

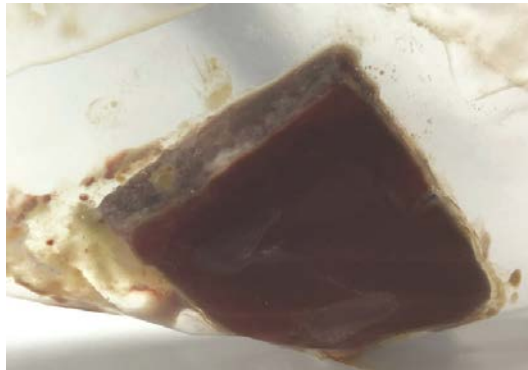
※私の検証は 10 月 31 日開始。常温下での検証です。
 沖縄産 マグロの切り身、明確に違いが出ています。

- ・テラ照射無しのマグロの切り身は 6 日経過でピンク色が、黒ずみはじめる。
- ・10 日目には、白カビと、切り口の横ハラが腐敗の灰色に変化がではじめる。
- ・切り身による血の色も黒ずみ白カビがではじめる。

マグロの切り身



2019.10.31 テラ照射無しフィルム



2019.11.10 テラ照射無し 10 日後(悪臭)



2019.10.31 テラ照射有リフィルム



2019.11.10 テラ照射有リ 10 後日(匂い無し)
 鮮度も目視で変化なし

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。