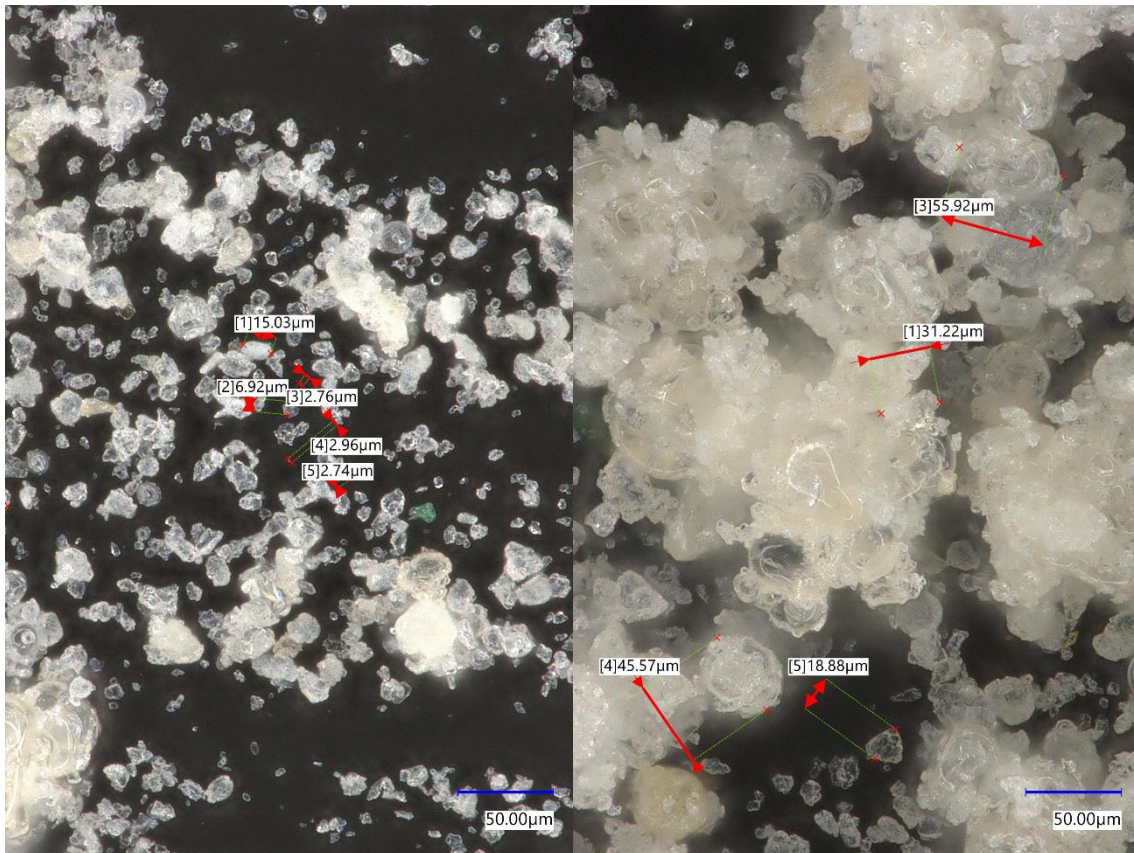


【電子顕微鏡試験】

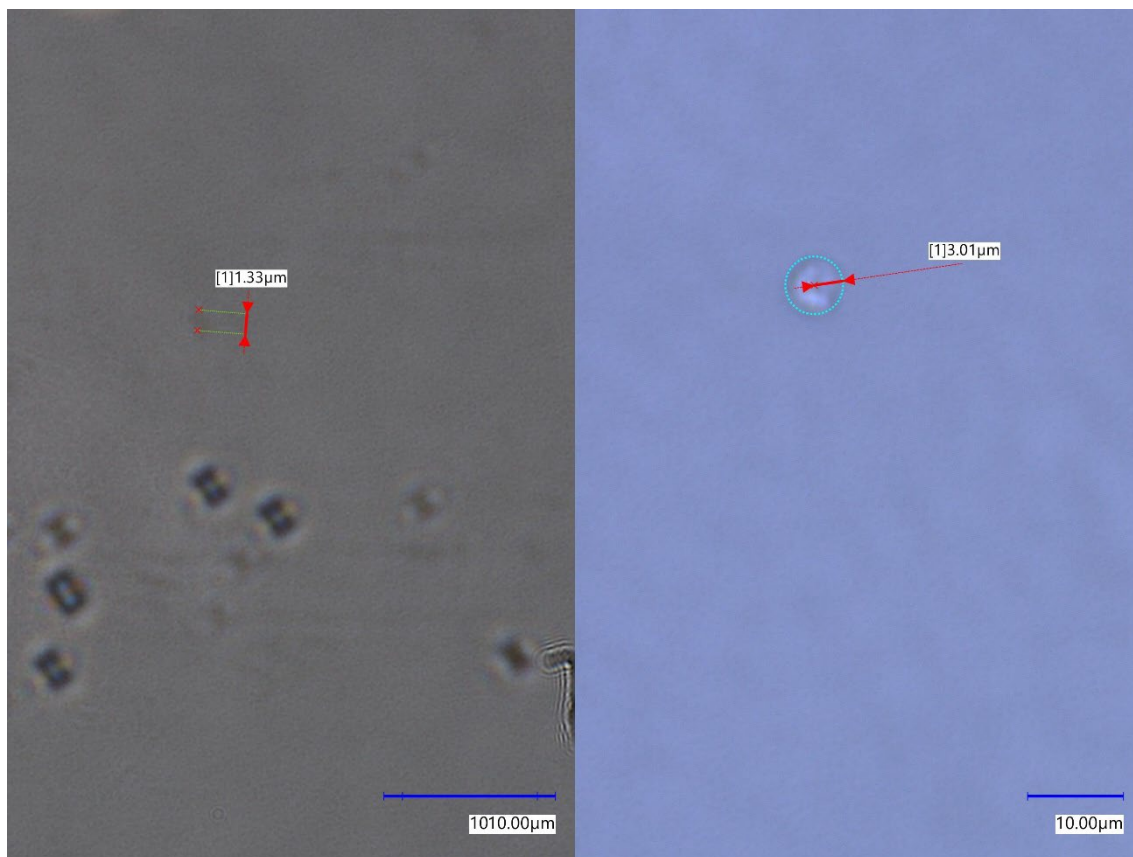
TERAQOL®加工前/後の状態試験

TERAQOL®加工は、固体、液体、またパッケージの有無などの荷姿や形状に関わらず、分子構造の中のミクロな物質への働きかけによって、従来とは違う機能を発現させたり、引き出すことを可能にします。



粉体・固形物（プロテイン）

プロテインを開封せず、袋ごと TERAQOL®加工を行いました。写真のように微粒子化が起こり、溶解度を圧倒的に向上させています。食品、原料、サプリ、コスメなどの分野でも同様の作用が発生し、分子構造へのプログラムで親和性、吸収、保湿、可溶化の向上、成分の活性化など様々なメリットが得られます。

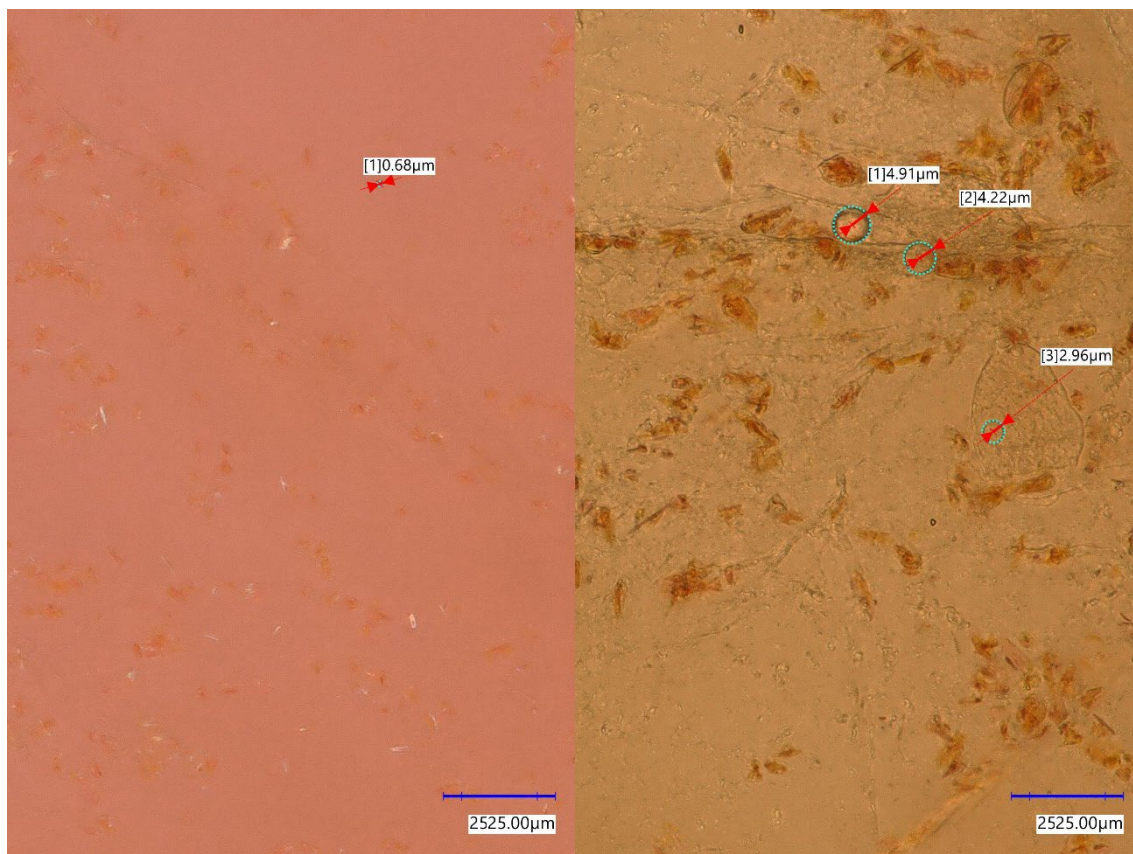


油

e-WAVE OIL 機器で TERAQOL®加工を行った食用油と未加工の食用油の比較です。低分子化、酸化・劣化防止、毒性物質の低減、表面張力の低下が起こり、油そのものを変容させ、それを持続させることができます。

TERAQOL®で行う低分子化は、従来の低分子化とは全く異なり、振動技術でマイクロ物質の構造へとアプローチします。例えば、揚げ物時には、改質した油だけではなく、画像の低分子化が共振作用により食材の細胞内水分に影響を与え、細胞内水分の状態も油と同様に低分子化と還元作用がある状態にします。水やその他液

体物の場合も同様のメカニズムで機能を発現させ、特性を強化する作用に優れます。



生鮮食品（トマト）

生のトマトに TERAQOL®加工を行いました。視覚的にも明らかにトマトの中の水分への変化が確認できます。食品の品質変化の要因として、酵素や微生物による食品成分の分解・腐敗、酸化・乾燥、栄養価の減少がありますが、TERAQOL®は食品細胞の水分構造体、イオン、電子への作用により腐敗菌の防止、鮮度保持を可能にします。

