

TITLE

果実実験報告書
(HBセラミックスによる腐敗・鮮度実験)

DATE

2005年4月 (株)コンフォート

HBセラミックスによる各実験

■実験対象物

レモン、バナナ、ミニトマト

■実施期間

平成17年3月14日～3月28日

■実施方法

対象物にHBセラミックスパック(6P)をかけたものとかけないものを作成。

常温にてそれぞれを比較対照する。

■実施場所

株式会社コンフォート 研究・開発室

実験結果

レモン、バナナ、ミニトマトすべての対象物でカビ、痛み、臭いなど発生のスピードに差が出ている。

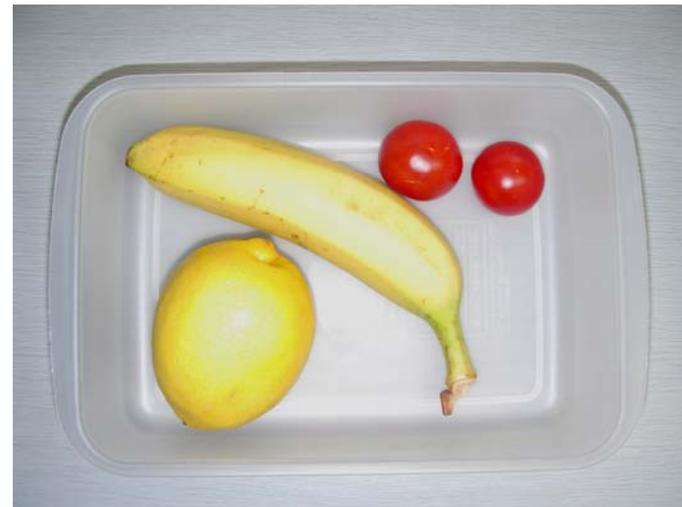
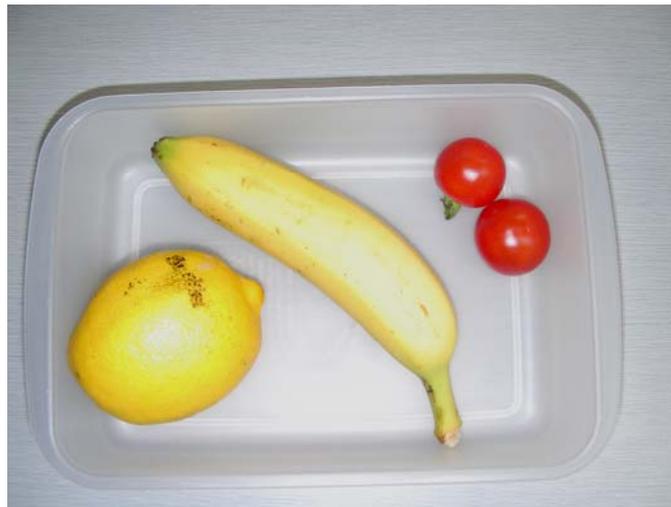
特にレモンのカビについては、顕著で4日目と15日目にそれぞれカビが発生。その差は11日になっている。

遠赤外線放射によるマイナスイオンの発生効果で果物の腐敗を抑え鮮度が長く保たれた結果だと思われる。

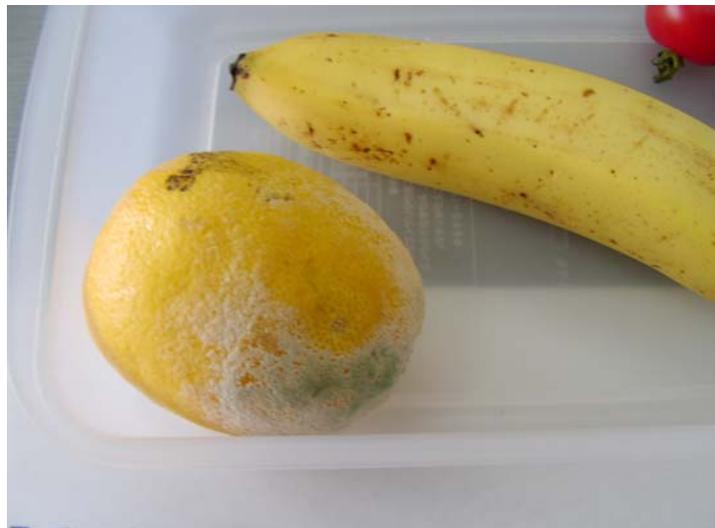
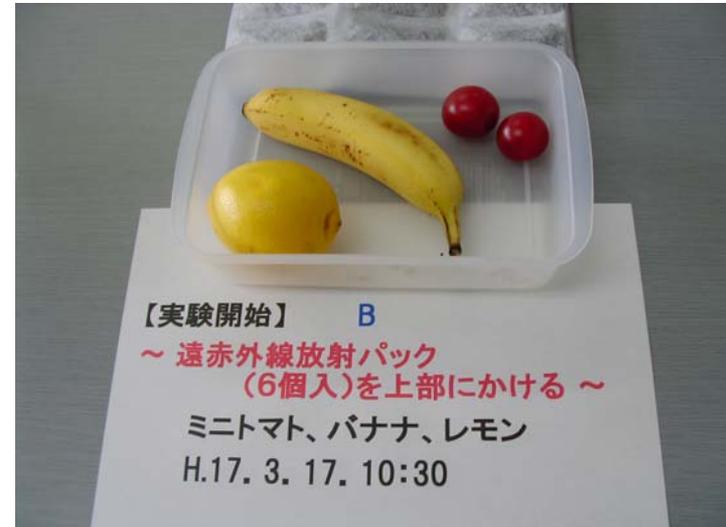
そのまま放置の状態



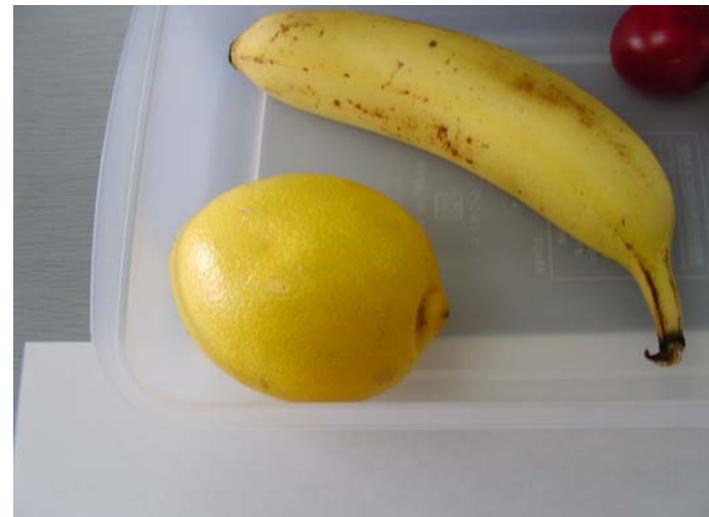
HBセラミックスパックをかけた状態



4日目

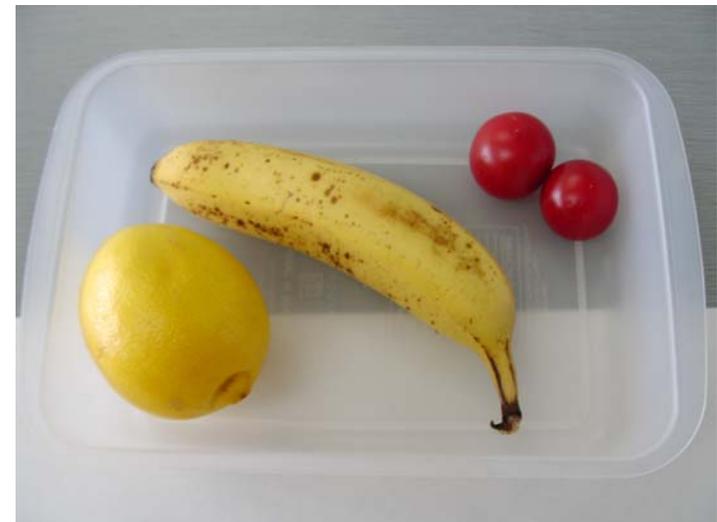


レモンにカビが生えてきた。
バナナ、ミニトマトは変化なし。



レモン、バナナ、ミニトマト変化なし。

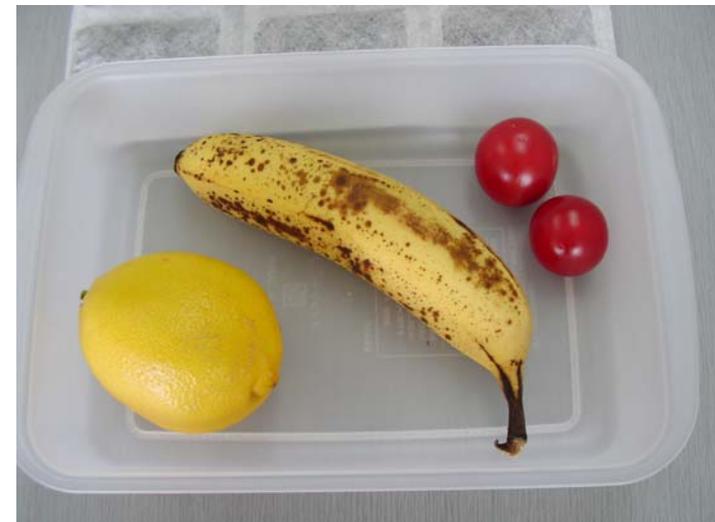
5日目



7日目

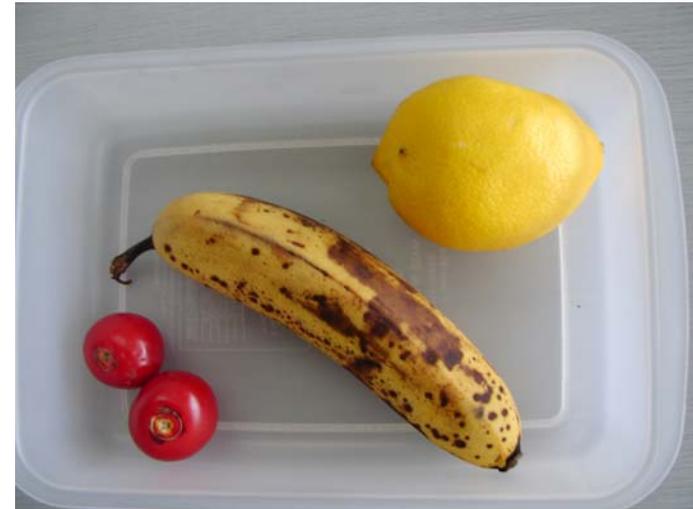
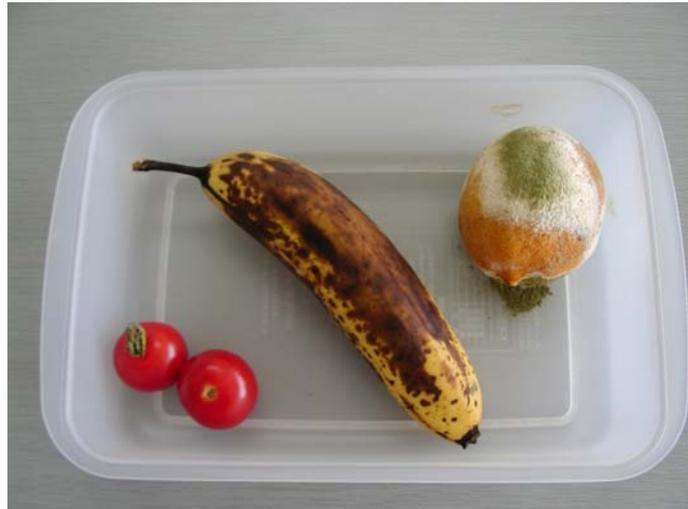


レモンは色も悪くなってきた。
バナナに色が出始めた。トマト変化なし



レモン、ミニトマト変化なし。
バナナに色が出始めた。

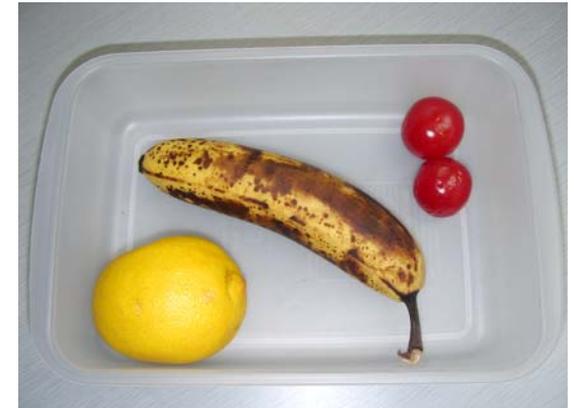
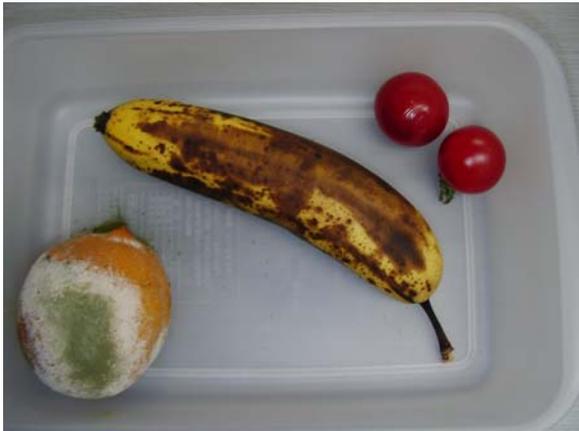
11日目



レモンのカビは全体に広がり、臭いもでてる。
バナナの色はさらに悪くなった。
トマト変化なし。

レモン、ミニトマト変化なし。
バナナの色が悪くなったがAよりは良い。
臭いは無し(レモンの香りがする)

12日目



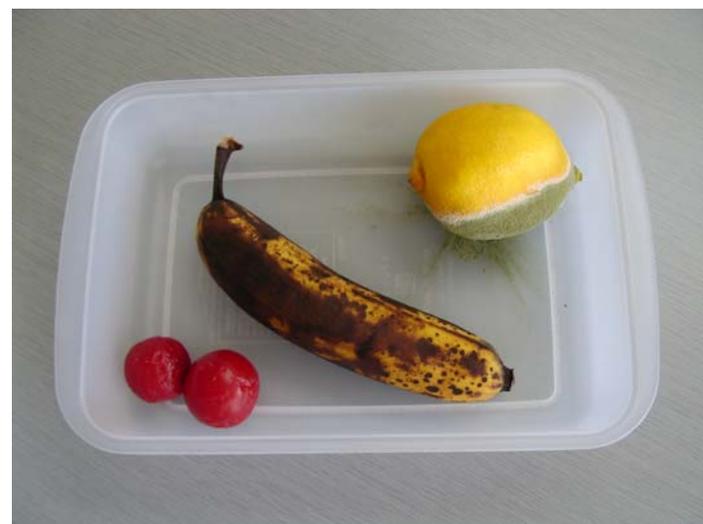
レモンのカビがあふれてきた。
臭いもきつくなってきた。
バナナは傷みだした。
ミニトマトも傷みだした。

レモン、ミニトマト変化なし。
バナナは変わらず。
臭いは無し(レモンの香りがする)

15日目 実験終了



レモンはカビがあふれ、乾燥して硬くなってきた。
臭いも強い。
バナナは傷みもひどく、臭いも出ている。
ミニトマトは少し傷んでる程度



ついにレモンにカビが生えてきた。
レモンの香りはまだ残っている。
バナナは傷んでるが、A程ではない。
ミニトマトは少し乾燥してきた。