

CONFIDENTIAL

PANACEA®FX



DEC / 2019

株式会社パナセア



パナセア®FX使用により、食材がよりおいしく、より新鮮に、より安全・安心に生まれ変わります。

ウィルス・細菌類
の除去！

残留農薬・ワックス・防腐剤
の除去

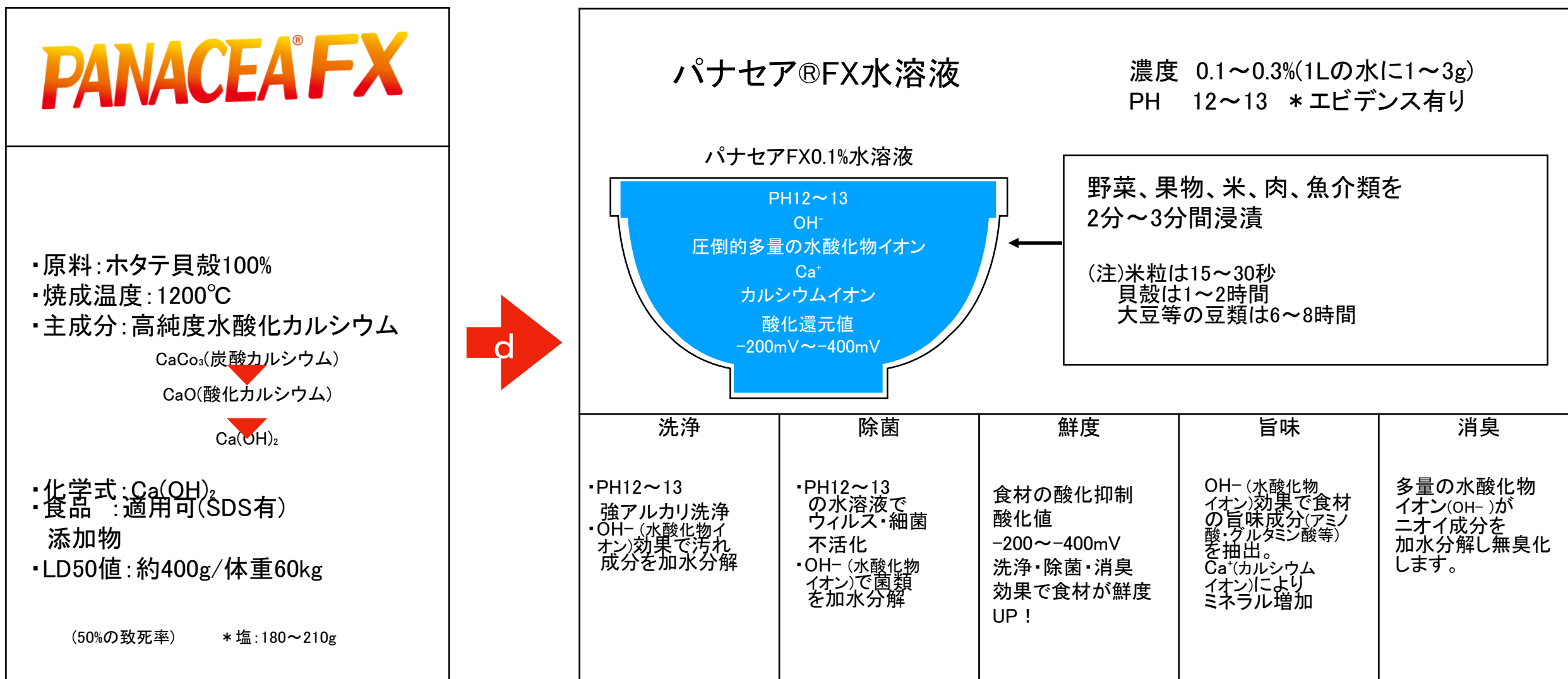
鮮度保持！
日持ち向上！



旨味成分抽出！
ミネラル(Ca)UP！

パワフル消臭！
臭い成分分解
下水洗浄/消臭

洗浄効果UP
食材に付着する汚れや
有機物も同時に除去



パナセア®FXは食材の安全・安心を保持する画期的な商品です。
その用途は多岐に亘り、人々の生活のあらゆる場面で”食”を中心としたライフスタイルの改善をサポートします。

野菜類

ほとんどの野菜には微量の農薬、防腐剤、ワックス、そしてウィルス・一般細菌類が付着しています。これらは、水洗いだけでは完全に除去できません。パナセア®FXの水溶液にこれらを2～3分間浸漬するだけで、付着している汚れ、農薬類、細菌類を除去できます。

果物類

野菜同様、果物類にも微量の農薬、防腐剤、ツヤ出しのためのワックスや、一般細菌類が付着しています。イチゴなど表面構造が複雑なものやこれらを水洗いで落とすのは困難です。パナセア®FX水溶液にこれらを浸漬させることでそのまま食べても安全・安心でおいしい食材に生まれ変わります。

魚介類

魚介類には腸炎ビブリオ他、ウィルスや細菌類がその表面に付着しそれが食中毒の原因にもなります。パナセア®FXの水溶液を魚介類であれば2～3分間、貝類であれば30～60分間浸漬させることによりそれらを不活化させ、旨味成分を抽出し安全で美味しい食材に生まれ変わります。

肉類

生肉表面にはO-157などの大腸菌や一般生菌が付着しています。これを除去するには加熱処理が必要です。しかし、パナセア®FX水溶液に2～3分肉類を浸漬させればこれらのウィルス、細菌類を不活化させ旨味成分を抽出しより安全・安心で美味しい肉に生まれ変わります。

輸入 野菜・果物

海外から輸入される大豆等の豆類、そしていちご、オレンジ等の果物、野菜には多量の防腐剤、ワックス等の農薬を噴霧し輸出されます。また一般生菌も付着しています。パナセア®FXであればその水溶液に2～3分浸漬させることでこれらを除去し、不活化させることができます。輸入いちご等も安心して直接口にいられます。

パナセア®FX使用で食材の鮮度保持・旨味が高まります。

パナセア®FX水溶液
0.1%(1Lに1g)

OH⁻
圧倒的多数の
水酸化物イオン

酸化還元電位
-200~-400mV

付着する農薬
ワックス類、細菌類
およびそれらを除去し
本来の食材に
生まれ変わる！

OH⁻(水酸化物イオン)
効果で食材に付着する
腐敗性菌、嫌気性菌
冷蔵庫内腐敗性菌
を除去およびニオイ成分も
加水分解し無臭化
合物に

OH⁻効果で食材にある
ポリグルタミン酸、アミノ酸
等の旨味成分を抽出。
デンプンの糊化作用により
糖化促進。
食材がより美味しく
カサも増えシャキシャキ・
モチモチ感が向上

食材自体が
酸化しにくいものに
生まれ変わる！
酸化還元電位
-200~-400mV

パナセア®FXの実験サマリー I

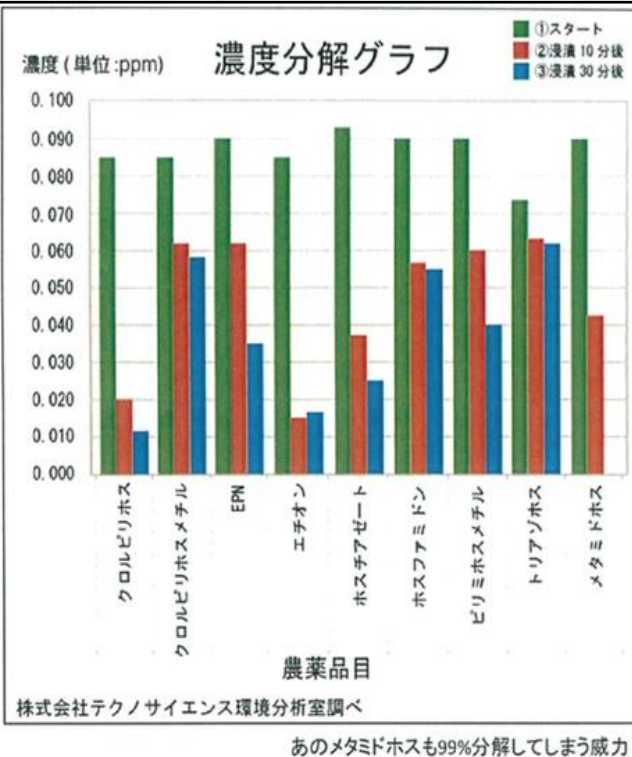
* エビデンス有り

対象食材	データサマリー	分析/評価	データ提供
・豆もやし (パナセア®FX0.1%の水溶液)	・カビ発生率 1%未満 ・発芽率 99% ・胚軸長 272mm	・もやしの生青・収穫量UP ・カルシウム含有量増加 ・胚芽長が揃い、シャキシャキ感等旨味向上	東京都立食品技術センター
・スライスきゅうり (パナセア®FX0.1%の水溶液)	・浸漬時間 5分 ・一般生菌 $2.8 \times 10^5 \rightarrow 680$	・悪臭・変色の抑制 ・シャキシャキ感など旨味向上 ・鮮度保持/日持ちが良くなる	総合食品研究所
・千切りキャベツ (パナセア®FX0.1%の水溶液)	・浸漬時間 5分 ・一般生菌 $1.3 \times 10^5 \rightarrow 200$ ・大腸菌 70 $\rightarrow$ 陰性	・除菌/消臭効果 ・シャキシャキ感など旨味向上 ・鮮度保持/日持ちが良くなる	総合食品研究所
・中華製麺 (パナセア®FX1~3g/1kg)	・かんすい 一般生菌 3日目 2.94×10^3 ・パナセア®FX 一般生菌 3日目 <300 * 開始段階で<300	・かんすい代わりにパナセア®FX使用 ・鮮度が長持ち、モチモチ感のある美味しい麺ができる	総合食品研究所
・解凍生物 (パナセア®FX0.1%の水溶液)	・水道水処理2日後 一般生菌 8.0×10^4 ・パナセア®FX処理2日後 一般生菌 <300 - 大腸菌 7.0×10^4 大腸菌 検出せず	・パナセア®FX使用で生物の除菌・消臭 ・鮮度保持、食味向上につながる	総合食品研究所
・製あん (パナセア®FX1~3g/1kg)	・無添加のあん $\rightarrow$ 3日目にカビ発生 ・パナセア®FXあん $\rightarrow$ 10日目にカビ発生	・カビ抑制効果とともにあんの旨味向上 ・および、あんの離水防止を確認	総合食品研究所
・水ようかん (パナセア®FX1~3g/1kg)	・無添加の水ようかん $\rightarrow$ 3日目にカビ発生 ・パナセア®FX水ようかん $\rightarrow$ 10日目にカビ発生	・防カビ効果、鮮度長持ち効果 ・旨味向上効果	総合食品研究所
・鶏もも (パナセア®FX0.3%の水溶液)	・次亜塩素酸 一般生菌1日目 6.0×10^4 ・パナセア®FX処理 一般生菌3日目 / 1日目 <300 / <300	・大腸菌、一般生菌の除菌にパナセア®FXが有効 ・同時に肉自体の旨味向上	総合食品研究所
・米 (パナセア®FX0.1%の水溶液)	・米国カルヒカリ使用 10秒浸漬 ・硬さ・バランス 3~5%UP ・粘り 9%UP ・食味トータル 75 $\rightarrow$ 78	・付着農薬や参加したヌカ、汚れを除去 ・でんぷんの糊化を促進、ふっくらモチモチの美味しいご飯が炊きあがる	(株)サタケ

農薬除去

pH13の高アルカリオンにより、食材に付着する農薬を分解します。全ての農薬を100%除去することはできませんが農薬分解商品として効果があると考えられています。

* メタミドホスは30分後100%除去



放射性物質除去

パナセア®FXはきわめて粒子が細かく多孔質で放射性セシウムを吸着する効果があると言われています。

* 従来使用の鉱物「ゼオライト」より有効と評価されています

ホタテ貝殻による除染は、読売新聞において以下のようにとりあげられています!!

「微細な穴が無数にあるホタテの貝殻には放射性セシウムを吸着する効果があるとされ、被災地で安く調達できる上、科学物質を使わないため環境にも優しく“一石三鳥”の働きが期待されている。実験を考案した首都大東京の大谷浩樹准教授(放射線防護)によると、放射性セシウムの除去は、鉱物「ゼオライト」の表面にある微細な穴に吸着させる方法が一般的だが、ホタテの貝殻には、ゼオライトよりも多くの穴があり、高い吸着力が見込めるという。」

(出典元: 読売新聞)

防サビ

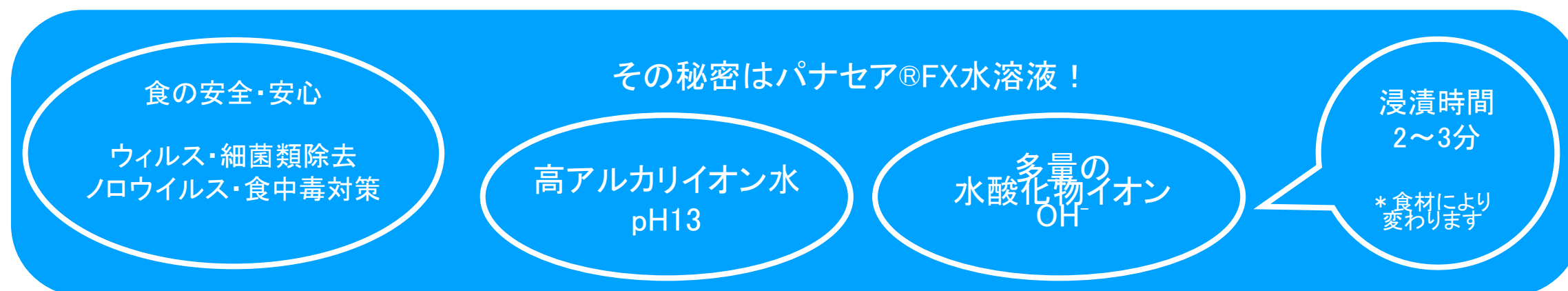
パナセア®FX水溶液(0.1%)に浸漬させた釘。3ヶ月経過しても錆びることはありませんでした。

金型洗浄機 洗浄水処理

通常の水道水の場合汚染物質と油分の混入でバクテリアなどが発生していたが、パナセア®FX使用により除菌・洗浄・消臭効果が働き、器具類の交換が2倍に伸びる。



パナセア®FXは飲食店のベストパートナー！
あらゆるシーンでお役に立てる画期的機能、そして超低コストの
洗浄・除菌・消臭剤です。



すべての食材を強力洗浄・除菌・消臭！！ 旨味成分抽出(アミノ酸)、ニオイ成分無臭化鮮度・日持ちUP、 食材が生まれ変わります			パン/ケーキ/麺 づくり	器物洗浄 テーブル/カウンター 包丁/まな板等	洗濯/その他洗浄
野菜類 野菜のカサが増し、 よりシャキシャキ、 パリパリ感のある 美味しい本来の野菜へ	果物類 表面付着の 農薬、ワックス等を 除去し、そのまま口 に入れても安全・安心な 果物へ	米 15～30秒浸漬 その後通常洗米すると ふっくらモチモチの 美味しいご飯へ 日持ちも向上	パナセア®FX粉末を 1～3gを小麦粉等に 混入 ▼ モチモチ、ふわふわ感 向上 食味レベルアップ 鮮度保持日持ちの向上 ▼ より美味しいパン・ケー キ、麺づくりの必須素材	①洗浄・除菌剤として パナセア®FX 水溶液0.1%(1g/1L) をノズル付きボトルへ ▼ テーブル、カウンター まな板、冷蔵庫に噴霧 60秒放置 ▼ ダスターで拭き取り ②ノロ・食中毒対策 同水溶液に包丁・まな 板などを2～3分間浸漬 ▼ * 通常の消臭剤より 1/100のコスト 効果は大	①洗濯機に4～5g/20L と洗剤を入れ洗濯 強力洗浄/消臭 ②ニオイ/汚れの強い 洗濯物 8～10g/20Lを入れ 洗濯。 落ちなかった汚れ、ニ オイもパワフル洗浄・ 除菌 ③下水の洗浄/除菌/消臭 使用後の水溶液を下水 に流す。 繰り返すことで下水が キレイになるおわなくな ります。
豆類 (小豆/大豆/他) 5～10時間浸漬 より美味しい 豆腐づくり	肉類 2～3分間浸漬で ウイルス、細菌類を 除去。旨味抽出で 美味しいお肉へ	魚介類 付着するウイルス、 細菌、ヌメリ等を除去 美味しい本来の 魚介類へ			

豆腐製造業	カット野菜メーカー	お弁当屋	飲食店
☆大豆の浸漬(8~10時間) ー除菌・洗浄・消臭効果 ー膨張率UP/旨味成分の抽出 豆乳量UP よりおいしい豆乳・豆腐づくり ☆豆腐の保存 ・鮮度・日持ちUP ・同水溶液保存でさらに日持ちUP	☆従来の次亜塩素酸製剤とパナセア®FX併合利用でより除菌・洗浄効果が高まる ☆パナセア®FXのエマルジョン(界面活性)効果で次亜系製剤の除菌・洗浄力をUPする	☆美味しい、モチモチ感がある長持ちするごはんづくり ☆肉・魚・野菜類がより美味しく煮崩れ、形くずれせずに作れる ☆ごはんもおかずも鮮度・旨味が長持ち	☆すべての食材が安全・安心でより美味しく生まれ変わる *特に生食(刺身/サラダ)に有効 ☆より美味しい手作り豆腐 ☆食材鮮度・日持ちUPでコスト削減 ☆水溶液噴霧で店内器物/調理器具の洗浄
寿司屋	漬物メーカー	製麺業	製パン・菓子メーカー
■魚介類の洗浄/除菌で鮮度UP 日持ち向上 ■旨味成分(イノシン酸/グルタミン酸/アミノ酸)の抽出。 より美味しい食材に ■大根のツマ、大葉の除菌・洗浄、より美味しく食べられる食材へ ■まな板、包丁、カウンター、下水等の洗浄・除菌	■次亜水とパナセア®FXを併用し除菌・洗浄・消臭パワーUP ■ノロ・食中毒の除菌(次亜との併用) ■より安全で美味しい漬物に仕上がる(旨味成分UP)	■小麦粉1kg当たりパナセア®FX 3~5g使用 ■より美味しくコシの強いモチモチ感のある麺に仕上がる ■鮮度・日持ちの向上 ■かんすいとの併用 単独使用実験	■でんぷん質の糊化・糖化の促進で、よりモチモチふっくらとしたパンに仕上がる (1~3g/L)使用 ■いちごやブルーベリー等の除菌・洗浄でより美味しく、甘みのある安心して生で食べられる素材に ■酸化防止・偏食防止剤使用が不要となる