

叡智と生きる、未来が変わる。

Anti Virus & Bacteria
アンチウイルス&バクテリア
健康を脅かし、突然の不幸を招くウイルスや細菌。この恐ろしい存在に抵抗する体内免疫システムの主要な成分が次亜塩素酸であることに着目し、人々の健康を守るための研究開発を行なっています

株式会社トラスト化学



トラストウォーターは、食品添加物を原料に生成された安全性の高い弱酸性の除菌消臭水です。

現在、ノロウイルス・O-157・インフルエンザ等の対策として厚生労働省より高濃度の次亜塩素酸ナトリウムの使用を推奨されています。しかし、今までの次亜塩素系消毒液には様々な欠点があり、家庭や事業所で使用する場合ににくいものでした。トラストウォーターは従来の次亜塩素系消毒液の様々な欠点を解決する事を目標に開発された商品です。トラスト化学ならではの創意と工夫が盛り込まれた商品です。

神の領域 次亜塩素酸水

次亜塩素酸は普及する殺菌剤の中で最も幅広い種類の細菌、ウイルス、バクテリアに優れた殺菌能力を有します。
動物が塩を摂取したとき、ナトリウムと同時に摂取する塩素イオンは有益な物質として体内で活用されています。
摂取した塩素イオンは、血液に溶け身体を巡り胃壁で胃酸となって細菌の消毒をするほか、白血球の好中球は取り込んだ細菌に対して次亜塩素酸を放出することで殺菌します。

特徴

空間噴霧も可能
食品のアンモニア臭の分解にも効果を発揮

特徴:1
殺菌

特徴

広範囲の殺菌に最適
更に圧力をかけて
食材の表面だけでなく内部まで殺菌

特徴:2
消臭

特徴:3
アレルギー

特徴

アレルギーの元になる物質を分解

世界初！！特許申請中 食品内部を99.9% 殺菌

加圧次亜殺菌により実現できる新次元の料理のご提案

- ・魚臭さのない一夜干しの製造
- ・帆立貝に負けない弾力食感と食味の鶏胸肉
- ・経験のないジューシーな唐揚げ
- ・完全殺菌による熟成肉
- ・二枚貝や牡蠣の完全殺菌で実現する生食
- ・バイオフィルム除去による粘液毒の無害化 例 ウツボ料理
- ・うなぎ、アナゴの無毒化実現による生食
- ・シガテラ毒の毒抜き及び酸化予防によるリスクの低減化
- ・魚類の熟成
(血液中の毒を無毒化 アレルギーを予防し、かつ、腐敗を遅らせる)

次亜塩素酸は私たち人間の体内の免疫システムで使われている成分です。

強力な解毒効果や殺菌効果がありながら、人体には無害なため、口内炎や歯槽膿漏など、口腔内の治療にも使われるようになっていきます。

その次亜塩素酸と食材を密閉した状態にした後、加圧する事で食材内部に次亜塩素酸が浸透し、殺菌などの化学反応を起こした後に水に還元されます。

穴子 生食料理

