CONFIDENTIAL



ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFX ご提案書





項目				ページ
で提案内容	•	•	•	1
ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFXとは?	•	•	•	2
ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFX を 使用することによるメリット	•	•	•	3
ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFX 使用用途	•	•	•	4
成分分析	•	•	•	5
安全性について:LD50値(50%致死量)	•	•	•	6
食品の除菌・洗浄効果について	•	•	•	7
食品への添加について(カルシウム補強 / カン水 代用)について	•	•	•	8
食品への添加による品質改善効果	•	•	•	9
食肉軟化について(肉質軟化、ジューシーさ増加、消臭)	•	•	•	10
食品の洗浄について(肉)について	•	•	•	11
食品の洗浄について(残留農薬、防腐剤、ワックス、化学肥料除去)について	•	•	•	12
食品の洗浄について(鮮度保持、消費期限の延長)について	•	•	•	13
食品の洗浄について(消臭)について	•	•	•	14
食品の洗浄について(炊飯)について	•	•	•	15
食品洗浄による具体例 *パナセアFX0.1%水溶液に浸漬	•	•	•	16
除菌液としての使用(調理器具、床、排水溝、洗濯)について	•	•	•	17
除菌液としての使用について (金型、排水溝、防サビ)	•	•	•	18
除菌液としての使用について(厨房環境改善効果)	•	•	•	19
ご提案まとめ	•	•	•	20
コスト比較				21





『衛生環境向上委員会』設立の趣旨・目的

趣旨・目的

ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFXを採用し御社の全国調理施設で活用することにより、食中毒リスクの低減、食材品質の向上効果(消費期限延長、食感・旨味向上、消臭効果、除菌効果、農薬やワックスなどの剥離)、カルシウム補強効果、食肉軟化効果、SDG'sへの貢献 などがあげられます。

これらにより従業員満足度、お客さま満足度が向上し、下記のソリューションコンセプトを具現化し**企業価値およびブランドイメージをさらに向上**させていくことが可能です。

より安全・安心に!

食材に付着する、ウイルス、菌類、 農薬、臭い成分の除去

従業員満足度 UP!

目に見える形での食中毒対策により 従業員や従業員家族の安全を守る

顧客満足度 UP!

SDG'sへの取り組みが認知される ことにより社会に貢献したと実感

よりおいしく!

カルシウム補填! 強アルカリ、oH-イオン効果で よりおいしい食材づくり







より鮮度UP!

余分な付着成分除去により 食材の鮮度保持向上



衛生環境向上委員会

\diamondsuit

より経済的に!

鮮度保持、長持ち効果により 廃棄食材の抑制

ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFXとは?



あらゆる食材の品質向上に役立つ革新的な製剤。

その効用・機能性の高さはまさにマジックパウダーと称するにふさわしいものがあります。

青森県産のホタテ貝を主原料(100%)とし、1,200℃以上の高熱により焼き上げられた貝殻焼成カルシウムで100%天然由来であることからSDGsにも配慮している製剤で、 食品添加物として認可された安全・安心な製剤です。ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFXを使用することにより、以下の食材品質の向上につながります。

■ パナセアFXを食材に直接添加	カルシウム補強	食材の旨味成分抽出 (糖化、糊化)	食材の鮮度 日持ち向上	
	除菌/制菌	洗浄	農薬除去	1,200°C以上の高温で焼成した 貝殻焼成カルシウム
 ■ パナセアFX0.1%水溶液に食材を浸漬	消臭	鮮度保持	日持ち向上	商品ラインアップ
	旨味抽出	食感改善	調理器具 除菌・洗浄	ATTURN COLOR
■ パナセアFX0.1%水溶液利用方法	厨房、床、下水 (洗浄、除菌、消臭)	布巾、クロス洗濯 嫌気生菌除去		120g

ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFX を 使用することによるメリット



2015年9月25日に国連総会で採択された、持続可能な開発のための17の国際目標である「SDGs(持続可能な開発目標)」が注目を集めています。

国連に参加する193か国が取り組む世界目標で、目標は17項目に分かれており169の達成基準と232の指標が決められています。

簡単に言うと「世界中にある環境問題・差別・貧困・人権問題といった課題を、世界のみんなで2030年までに解決していこう」という計画・目標のことを指しています。

SDGsは世界的に関心の高いテーマと言われており、SDGsの取り組みを積極的におこなうことで、**日本国内だけでなく世界的にも取り組みをしている企業であることを アピール**することが可能です。世界的に関心の高いテーマということもあり、これから持続可能な社会を実現するための取り組みが設定されていることから、 SDGsの取り組み自体もずっと続いていくことが予想されます。

また、SDGs市場は**ビジネスチャンスの宝庫**とも言われており、特にモビリティ・医療・エネルギーに関してはSDGsの中でも世界的に注目度が高く、

世界中の貧困をなくしてすべての人が平等に生活できるようにするためには医療は最重要課題の1つとされています。

将来的に**市場規模が大きくなる可能性が高く**、世界中で積極的に取り組みことが推奨されていることから、日本企業だけでなく世界中の企業が**SDGsの市場に参加すること により市場内での企業価値を高める**ことにも繋がります。

現在の日本ではSDGsの認知度自体は高くなってきていますが、SDGsの取り組みをしている企業は全体数から考えるとまだ少数です。 こういった背景からSDGsの取り組みをしている企業は現在では**さまざまなメリット**があると言われています。

SUSTAINABLE GOALS























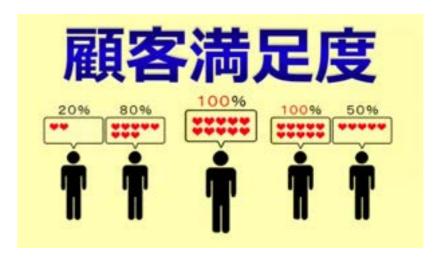












ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFX 使用用途



ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFXは、SDGsに配慮された製品で、廃棄された天然ホタテの貝殻を100%原材料とし、特殊な製法で焼成された食品添加物です。 主な**使用用途**としましては、「食品への添加」「食肉軟化」「食品の洗浄」「食品の除菌」「除菌液としての使用(調理器具、床、排水溝、洗濯)」などがあげられます。

- ●食品への添加に関しましては、カルシウム補強剤として健康食品としてタブレット化したものを飲んだり、唐揚粉、天ぷら粉、ホットケーキミックス粉などと一緒に 食品に添加しカルシウムを摂取することを目的とします。また製麺業界ではカン水の代わりに使用することによりカルシウム強化、消費期限の延長、もちもち感の増加など 副次的な効果を得ることができます。
- ●食肉軟化に関しましては、0.1%水溶液(1Lの水に対し1g)に10~20分浸漬させることにより、肉質が柔らかくなり、ジューシーさを増加させ、臭みをとり、 旨味成分を引き出し、酵素系製剤よりも安価に肉を柔らかくすることが可能です。
- ●食品の洗浄に関しましては、「残留農薬除去」「防腐剤除去」「ワックス除去」「化学肥料除去」「鮮度保持」「消費期限の延長」「消臭」「炊飯」などがあげられます。 0.1%水溶液(1Lの水に1g)を作り、その中に食材を3-20分*ほど浸漬させることにより水溶液中に、残留農薬、防腐剤、ワックスなどの不純物が沈殿されていき、 残留農薬などの環境ホルモンが除去される様子を目視で確認することができます。また消臭効果も抜群で、肉や魚の生臭さなどをかなりの割合で低減させることが可能です。 お野菜はパリパリになり、お米はふっくらモチモチとなり、食材の本来の旨味がよみがえる効果があります。 *食材により浸漬時間は異なります(お米は10~20秒)
- ●食品の除菌に関しましては、0.1%水溶液はpH13の強アルカリ液になるため、食材を3-20程浸漬させることで加水分解(水酸化物イオン効果)により除菌させることが可能です。また原材料はホタテ貝殻100%のため、天然成分で安心・安全に使用していただくことができ、除菌と同時に上記「添加」「洗浄」の項目で述べたような効果を得ることが可能です。
- ●除菌液としての使用に関しましては、毎日0.1~0.3%のパナセアFX水溶液を継続的に床・タイル・下水管に流すことにより洗浄・除菌・消臭効果を得ることが可能です。 また「調理器具類の除菌」「衣類などのお洗濯」にも有効です。(pH13の強アルカリ、oH-イオン効果)*重曹(pH9)









□-FNo 017293-1001

受付No 2211-8337-01-R1 2022年11月25日

検査成績書

(株)パナセア 様



1. 理化学分析試験

検 ボタテ貝版規以バワタ・ 体 (食品添加物)			検体受領日	2022年11月19日	
名			検査判定日	2022年11月25日	
項目	結	果	検査項目説明		
エネルギー	90	kca1/100g	修正アトウオーター法		
水分	0,2 g/100g		減圧加熱乾燥法		
タンパク質	<0.1	g/100g	窒素定量換算法(たんぱく質換算係数: 6.25)		
脂質	< 0.1	g/100g	溶療抽出一重量法		
炭水化物	22.5	g/100g	100g-(たんぱく質+駆動	및+水分+灰分)	
灰分	77.3	g/100g	直接灰化油		
ナトリウム	420	mg/100g	原子级光光度法		
食塩相当量 (Na换算)	1, 07	g/100g	計算注		
亜鉛	0.1	mg/100g	原子敬光光度法		
77 7594	94	mg/100g	原子敬光光度法		
797A	3	mg/100g	原子敬光光度法		
鉄	0.5	mg/100g	原子敬光光度法		
ስሁንሳኔ	52, 000	mg/100g	原子敬光光度法		
עני	57	mg/100g	E97 5">酸青碳光光度1	B.	
以下余白					

安全性について:LD50値(50%致死量)



ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFXの急性毒性試験の経口ラット(雌)投与実験によるLD50値は5,268mg/kgです。

LD50値とはLethal Dose 50の略称で急性毒性を表す値です。体重1kgあたりどのくらいの量を摂取すると死亡数・生存数が50%になるかという数値になります。

つまり上記の値は、体重1kgの雌ラットがパナセアFXを5.27g摂取すると50%の確率で死亡してしまう。という値になります。

体重50kgの人間の場合は264g摂取すると50%の確率で死亡してしまう。という計算になります。

ちなみに食塩のLD50値は3,000mg/kg、次亜塩素酸ナトリウムのLD50値は5mg/kgとなり、**食塩より安全性が高い**ことが分かります。

身のまわりの化学物質の急性経口毒性 LDss (mg/kg) 物質名 ボフリヌス菌毒素 マウス 0.00000032 破傷風傷毒素 マウス 0.000017 テトロドトキシン (フグ壺) マウス 0.01 ロ・アマニチン (テングダケ毒) マウス 0.3 吉酸カリ (化学物質) ラット 10 アルキルベンゼンスルホン酸ナトリウム (界面活性剤) ラット 2,000 アフラトキシン (穀類・主め類に生えるカビ書) ラット 7 パクリン (りんご果汁に生えるカビ毒) ラット 15 (たばこの一或分) ニコチン ラット 50~60 (とうがらしの辛味成分) ガブサイシン ラット 60~75 カフェイン (医薬品、茶の一成分) ラット 174 - 210アスピリン (医薬品) ラット 1,000 (調味料) 食塩 ラット 3,000 (甘味料) 砂糖 ラット 29,700 エチルアルコール (西) 7,000 ラット

身近なものと農薬の毒性比較 (毒性が強い順)

物質名	急性経口毒性 LD50 (mg/kg)	
テトロドトキシン(フグ毒)	0. 01	マウス
EPN (殺虫剤)	24	マウス
ニコチン(タバコの成分)	50	ラット
カフェイン	200	ラット
ダイアジノン (殺虫剤)	250	ラット
スミチオン (殺虫剤)	330	ラット
ピレトリン (殺虫剤)	800	マウス
アスピリン (医薬品)	1,000	ラット
フジワン (殺菌剤)	1, 200	ラット
食塩	3,000	ラット
ベンレート (殺菌剤)	5, 000	ラット (5,000以上)
ラウンドアップ(除草剤)	5, 000	ラット (5,000以上)
エチルアルコール	7,000	ラット
砂糖	29, 700	ラット

食品の除菌・洗浄効果について



ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFXの0.1%水溶液(1Lの水に1g添加)に食材(野菜/果物/肉類/魚介類/その他)を所定時間浸漬させることにより除菌効果が生まれ、その品質がよりおいしく、安全に生まれ変わります。

パナセアFX 0.1%水溶液の特性

- ◇一般の水道水(pH7前後)がアルカリ還元イオン水 (pH13*) に変化
 - *各地区の水道水のpH値により変動あり
- ◇強アルカリ性、多量の水酸化物(塩基性) イオンOH-発生
- ◇酸化還元電位-200mv ~ -400mvの酸化しにくい 水に変化
 - *水道水400mv~500mv

除菌・制菌

・ウイルス細菌類はpH12の 水溶液では生存不可 長期間の<u>制菌効果</u>

洗浄・除去

- ・農薬・ワックス除去

消臭

- ・臭い、酸化成分の除去・消臭
- ・嫌気、腐敗生菌の除去

旨味・食感向上

- ・OH-による糖化、糊化作用
- ・旨味成分抽出
- (アミノ酸、グルタミン酸)

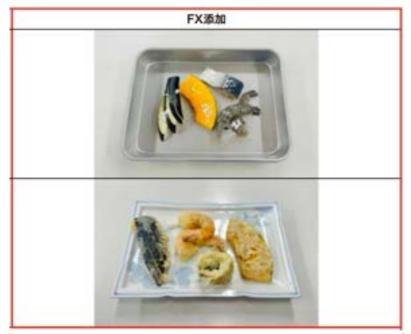
写真	食材洗浄	用法 / 用量	品質向上効果
	野菜・果物 (丸ごと)	0.1%水溶液に 3-5分浸漬 *ブロッコリー キャベツレタスは5分	農薬 ワックス 除去 除菌 制菌
	カット野菜 ネギ / レタス / キャベツ キュウリ / 人参 / 他	0.1%水溶液に 3分浸漬 (カット後)	院菌
	漬物 白菜 / キャベツ 大根 / キュウリ	0.1%水溶液に 3分浸漬 (カット後)	際菌 制菌 O-157他 洗浄 汚れ うセキ 食感 保持 操物 がさ増し 効果
	魚類 丸ごと / 切身	0.2%水溶液に 3-5分浸漬	除菌 制菌 消臭 「治療物 マメリ除去 保持 保持 抽出 型崩れ 抑制
	貝類 牡蠣 / アサリ / 他	0.2%水溶液に 20-60分浸漬	際菌 制菌 ノロ/食中毒 腸炎ビブリオ 開発とブリオ 開発とブリオ 開発とブリオ
	海藻類 ワカメ / もずく/ 他	0.1%水溶液に 3分浸漬	洗浄 対意 対象 対象 対象 ボル ボル ボル ボル ボル ボル ボル ボ
	肉類 鶏 / 牛 / 豚 ホルモン / 他	0.2%水溶液に 3-5分浸漬 *ホルモン5分	除菌 付着物 解菌 保持 ジューシー 消臭 スメリ除去
	ごはん (米 / 麦)	0.1%水溶液に 20-30秒浸漬	農薬 付着物 除去 (糊化) #度 抽出 (糖化 / 閉化)

食品への添加について(カルシウム補強 / カン水 代用)について



ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFXを**0.19g添加する事により100mgのカルシウムを摂取**することができます。成人男性の1日のカルシウム摂取目標は600mgで、

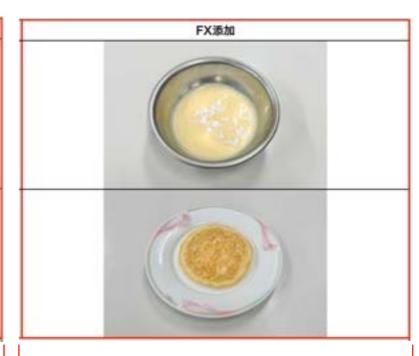
FX添加によって1食100mgのカルシウム摂取を目標とします。カルシウム摂取目的で添加する原料や食材は、唐揚粉、天ぷら粉、ホットケーキミックス粉などが適しています。 また麺を製造する際にカン水を使用しますが、カン水の代わりに、またはカン水と併用してパナセアFXを使用することにより、カルシウム補強はもちろんのこと 消費期限の延長やもちもち感を増加させることができます。



天ぷらへの添加



唐揚への添加



ホットケーキへの添加

結果(通常調理、FX添加調理 比較)									
	食感	奥気	総合評価						
ΣĽ	プリプリ感が向上していた	エビ独特の臭みが半分ほど軽減したと感じた	食感が向上し、臭みが軽減したことにより、より旨味を感じた						
魚(鯖)	身が柔らかくなりふっくらした食感になった	魚臭さが半分ほど軽減したと感じた	食感が向上し、臭みが軽減したことにより、より旨味を感じた						
ナス	身が柔らかくなったと感じた	渋みが軽減し甘みをより感じた	食感が向上し、渋みが軽減したことにより、より旨味を感じた						
カボチャ	特に変化を感じなかった	特に変化を感じなかった	特に変化を感じなかった						

食品への添加による品質改善効果



■カルシウム摂取 / 補給

100gの食材 (パン粉、小麦粉) に0.19g (約小さじ1/5杯) 添加で 100mgのカルシウム配合食材となります。

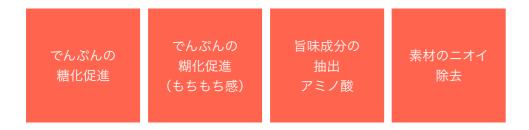
*参考:1日あたりのカルシウム摂取目標600mg



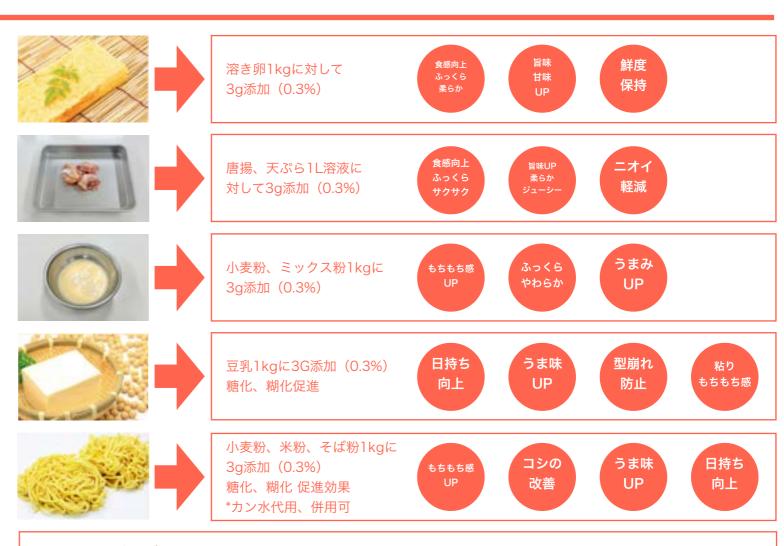
パナセアFXの添加量は味覚・味わいの変化などを実験した上で決めてください。

■パナセアFX添加による味覚・食感の向上

パナセアFX粉末を、小麦粉、唐揚粉、ホットケーキミックス粉、パン粉、天ぷら粉 などの食材に0.3g添加することにより その品質が改善され味覚・食感の向上につながります。 その理由は下記の通りです。



これはパナセアFXの強アルカリ効果、また大量のイオンによる 水酸化物イオンによる加水分解、還元効果によるものです。 *用法・用量は味覚・味わい実験の上、最適量を添加してください。



実験データURL: https://panaceaokinawa.com/assets/pdf/panacea-fx_test-report.pdf



ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFXとパパイン酵素系食肉軟化剤を使用した際の時間経過による肉の柔らかさを測定し味の変化についても観察します。



								結果(通常)	順理、FX添加	調理 比較)									
1	秋期		硬度検査		食器		食感		食感 臭気		1988		単価			総合評価			
	10.00	豚肩ロース	豚こま肉	跳胸肉	豚肩ロース	腰こま肉	親胸肉	豚買ロース	豚こま肉	鸡胸肉	豚腐ロース	際こま肉	鶏胸肉	豚属ロース	際こま肉	鶏胸肉	豚腐ロース	豚こま肉	鶏胸肉
① 通常	調理的	1.5 HA	1 HA	3 HA	100000000000000000000000000000000000000	-ス (調理後) かき) ①②に		干柔らかく感じ	t / (奥	90 (DZE)	比べるは食べた	たあとに感じる	5肉の臭みか	「なかったが味	気もなかった	/ (164	*) ②が一番強	かった	1000
② 酵素系食肉軟化剤	調理的	0.5 HA	1 HA	1 HA	(柔らか	ち (関理後) かさ) ①②③		らかさに特に変	化を感じなが	rot /	(臭気) ①②2	比べるは食べ	べたあとに見	8じる肉の臭み	がなかったか	味気もなか	ot / (1)	(株) ②が一f	音強かった
(振りかけ20分)	調理後	1 HA	1 HA	2 HA	●鳥崩肉	(調理後): (対さ)()(2に)	比べるが若	干柔らかく感じ	た / (集	90 (D(Z) E)	せべるは食べた	たあとに感じる	5肉の臭みか	「軽減した /	(報味) は	2が君干強が	not.		
③ パナセアFX	調理的	0.5 HA	1 HA	1 HA			コストは高い	いため実用性に	使れていない	が、バナセ	アFXを使用す	ることにより	かなり安価	に肉を柔らか	くすることが	可能である	と実証された。	66	
(漫演20分)	調理後	0.5 HA	1 HA	1 HA	味気がさ あるとき		う点は調味	料を使用するこ	とで解決でお	7、浸漬時間	を調整するこ	とにより旨味	を逃さず美	味しく調理する	ることが可能	であり、更に	に柔らかくした	りできる可能	能性が

食品の洗浄について(肉)について



ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFXを0.1%水溶液(1Lの水に1g添加)に食材(野菜/果物/肉類/魚介類/米/その他)を所定時間浸漬*させることにより、「残留農薬」「防腐剤」「ワックス」「化学肥料」などが除去され、「鮮度保持」「消費期限の延長」「食肉軟化」「除菌」「消臭」効果を得ることができ、「炊飯」にも使用することができ、その品質がよりおいしく安全に生まれ変わります。

野菜や果物の日持ちが良くなり、アミノ酸・グルタミン酸などの旨み成分を増やし、**食味も向上**させる効果もあり、**消臭効果**も抜群で肉や魚の生臭さなどをかなりの割合で 低減させることが可能です。お野菜はシャキシャキ・パリパリになり、お米はふっくらモチモチとなり、食材の本来の旨味がよみがえる効果があります。 *食材により浸漬時間は異なり、全ての菌、農薬を除菌・剥離させるわけではありません

現在は酵素を使って肉を柔らかくするのが主流ですが、コスト的に割高になるため使用を制限しているとよく耳にします。 FXにも同様の肉を柔らかくする効果があり、0.1%水溶液(1Lの水に対し1g)に10~20分ほど漬けおきをすることでその効果を発揮します。



鶏胸肉



豚こま肉



豚眉ロース

結果	(通常調理、	FX添加調理	比較)

	食感	臭気	総合評価	
鶏胸肉	肉質が柔らかくなり、ジューシーさが増した	臭みが若干軽減していた	食感が向上し、臭みが軽減したことにより、より旨味を感じた	
豚こま肉	特に変化を感じなかった	臭みが軽減していた	臭みが軽減したことにより、より旨味を感じた	
豚肩ロース	肉質が柔らかくなり、ジューシーさが増した	臭みが8割ほど軽減していると感じた	食感が向上し、臭みが軽減したことにより、より旨味を感じた	

食品の洗浄について(残留農薬、防腐剤、ワックス、化学肥料除去)について



ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFXを0.1%水溶液(1Lの水に1g添加)に食材(野菜/果物/肉類/魚介類/米/その他)を**所定時間浸漬***させることにより、 「残留農薬」「防腐剤」「ワックス」「化学肥料」などが除去され、「鮮度保持」「消費期限の延長」「食肉軟化」「除菌」「消臭」効果を得ることができ、

「炊飯」にも使用することができ、その品質がよりおいしく安全に生まれ変わります。

「国産が一番安全」を信じる日本人は多いかと思いますが、残念ながら日本は農薬漬けと言って良いほど、世界有数の農薬大国です。

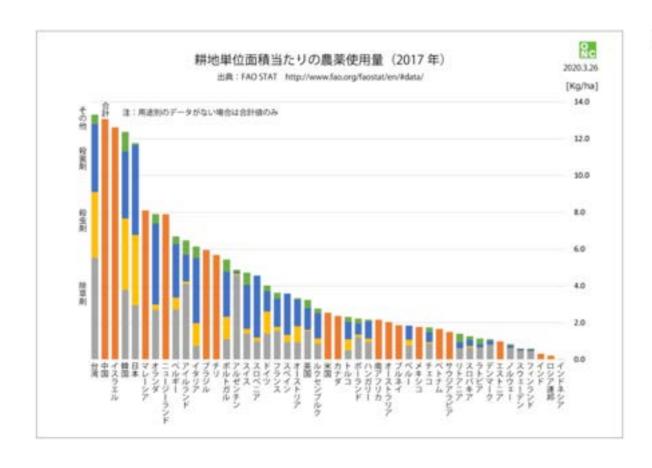
FAO(国連食慮農業機関)調べでは、農地1ha当たり11.8kgの農薬を使用しており(2018年)中国や韓国とほぼ近い、世界トップクラスの農薬使用量を誇っています。 残留農薬が多いワースト12品目の今年のランキングは、イチゴを筆頭に、ホウレンソウ、ネクタリン、リンゴ、ブドウ、モモ、サクランボ、ナシ、トマト、セロリ、 ジャガイモ、パプリカ・ピーマンの順となり、この12品目はいずれも他の野菜や果物に比べて高い値の残留農薬が検出されています。

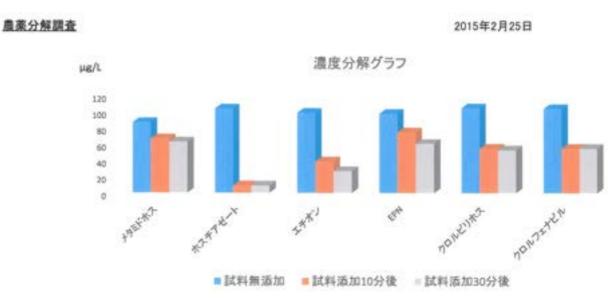
ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFX0.1%水溶液(1Lの水に1g)を作り、その中に食材を**10秒 ~ 20分ほど浸漬**させることにより水溶液中に、**残留農薬、防腐剤、ワックス**などの不純物が沈殿されていき、**残留農薬**などの**環境ホルモン**が**除去**される様子を目視で確認することができます。

また**消臭効果**も抜群で、肉や魚の生臭さなどを**かなりの割合で低減**させることが可能です。

お野菜はパリパリになり、**お米はふっくらモチモチ**となり、**食材の本来の旨味**がよみがえる効果があります。

*食材により浸漬時間は異なり、全ての菌、農薬を除菌・剥離させるわけではありません





	農薬名称								
	メタミドホス	ホスチアゼート	エチオン	EPN	クロルビリホス	クロルフェナビル			
試料無添加	87	104	99	98	105	104			
試料添加10分後	67	9	39	75	55	55			
試料添加30分後	63	9	27	61	53	55			
試料:貝殻パウダー	-水酸化カルシウム	溶液0.1%				単位: μg/L			

食品の洗浄について(鮮度保持、消費期限の延長)について



ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFXを0.1%水溶液(1Lの水に1g添加)に食材(野菜/果物/肉類/魚介類/米/その他)を所定時間浸漬*させることにより、 「残留農薬」「防腐剤」「ワックス」「化学肥料」などが除去され、「鮮度保持」「消費期限の延長」「食肉軟化」「除菌」「消臭」効果を得ることができ、 「炊飯」にも使用することができ、その品質がより**おいしく安全に生まれ変わり**ます。

野菜や果物の**日持ちが良くなり**、アミノ酸・グルタミン酸などの**旨み成分を増やし、食味も向上**させる効果もあり、**消臭効果**も抜群で肉や魚の生臭さなどをかなりの割合で 低減させることが可能です。**お野菜はパリパリ**になり、**お米はふっくらモチモチ**となり、**食材の本来の旨味**がよみがえる効果があります。 *食材により浸漬時間は異なり、全ての菌、農薬を除菌・剥離させるわけではありません

水溶液に浸漬させることにより、**食材の日持ちが良くなり**、水に溶かした時に生ずる強アルカリ性の洗浄力により**一般生菌・カビ菌・食中毒の原因菌などが取り除かれます**。 更に、マイナスイオンやミネラルによる**抗菌コーティング効果**が働き、**食材の日持ちが向上**する効果があります。



- 1	na	Æ	m		

試験結果

MALIE	大場前	製色プドウ球菌	サルモネラ
初発器数	2, 200, 000/s1	3,900,000/ml	2, 200, 000/ml
経過時間後の高着			
1.分後	43/al	3, 100, 000/ml	0/m1
1分後	0/w1	1,600,000/el	0/6)
15 分後	0/x1	280/m1	0/m1







パナセアFXは優れた除菌・洗浄効果を有し、腐敗臭、アンモニア臭などに対する強い消臭効果があります。

天然由来成分であることから安全・安心であり食材に直接噴霧、浸漬させることにより除菌消臭と同時に消費期限を延長する効果があります。 通常通り焼いた魚と、FX0.1%水溶液(1Lの水に対し1g)に20分浸漬をした魚を焼き、両方を食し臭気や味の違いを観察します。



結果(通常調理、FX添加調理 比較)							
	食感	奥気	総合評価				
焼き魚 (鯖)	身が柔らかくふっくらした食感になった	臭みが半分くらいに軽減しているように感じた	食感が向上し、臭みが軽減したことにより、より旨味を感じた				

食品の洗浄について(炊飯)について



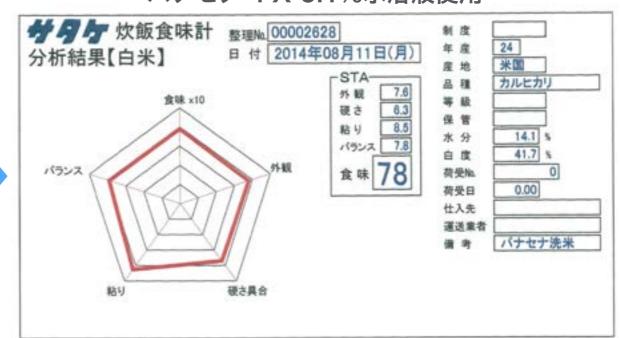
ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFXの0.1%水溶液をつくり所定時間浸漬させます。

お米3~5合に対し0.1%水溶液をつくりボールの内側にザルを入れ米を入れ10秒ほど洗米し、研ぎ汁が酸化したヌカ、でんぷん質と アルカリ・Caイオンが反応して すぐに黄変するのでザルに上げて手早くすすぎます。その後は通常の洗米・炊飯作業でご飯を炊き上げます。

これにより研ぎ時間が**従来の1/3に短縮**し、**付着する農薬や酸化したヌカや汚れが除去**され、同時に**でんぷん質の糊化**を促進し、**ふっくらもちもち**のおいしいごはんができます。 炊きたてはもとより、冷めてからも粘りあるおいしいご飯になります。

水道水使用 **学习**梦 炊飯食味計 整理№ 00002629 制度 日付 2014年08月11日(月) 分析結果【白米】 米国 産地 品種 カルヒカリ 等級 保管 14.1 5 水分 パランス 7.4 41.7 % 白度 食味 75 荷受No. 0.00 荷受日 仕入先 硬さ具合

パナセア®FX 0.1%水溶液使用



パナセアFXでたった10秒洗米しただけで、「食味」のポイントが3点上昇!特に「粘り」が0.8ポイントも上昇しました。

食品洗浄による具体例 *パナセアFX0.1%水溶液に浸漬



カットネギ



- ・カットネギを0.1%水溶液に3分間浸漬させ、水洗いして乾燥させます
- ・少し甘味がUPし、5~10%かさ増しします
- ・見た目も食感も向上し美味しいカットネギに生まれ変わります
- ・冷蔵庫保存も通常4~5日から9~10日間可能 エチレン臭の発生を抑制します

いちご、ぶどう



- ・0.1%水溶液にイチゴは3分、ブドウは5分浸漬させ、水洗いして乾燥 させます
- ・付着した農薬ワックス有機化合物が除去され、水溶液表面に不純物が 浮上します
- ・安全、安心にまるごと食することができます
- ・鮮度、消費期限も向上します

カットレタス、キャベツ



- ・0.1%水溶液に3分間浸漬させ水洗いし水分を取り除き盛り付けします
- ・食感(シャキシャキ。パリパリ)が向上し、旨味を抽出し味わいも よくなります
- ・サラダバーや冷蔵庫保存でも変色しにくく食感を保持できます

プチとまと



- ・0.1%水溶液に3分間浸漬させ水洗いして水分を取り除きます
- ・付着している農薬ワックス汚れを除去し、酸化したポリフェノールに 反応し水溶液が黄変します
- ・安全、安心で生でもおいしく味わいが向上します

米炊飯



- ・0.1%水溶液にお米を10~20秒浸漬させ洗米
- ・農薬や酸化したヌカなどが除去され、でんぷん質の糊化・糖化作用が 促進され、ふっくらもちもちのおいしいご飯が炊き上がります
- ・食味テストで75ポイントから78ポイントに食感向上
- ・炊飯器で保存しても変色なく日持ちも向上
- *食品実験データ、実験写真あり

茶葉



- ・0.1%水溶液に10秒間浸漬させ水洗いしそのまま使用
- ・付着していた農薬が除去され水溶液が変色します
- ・微妙な味わいの変化ですが茶葉の香り旨味の向上を感じることが できます

魚類、海藻類



- ・0.1%水溶液に5分間浸漬させます
- ・付着している菌類(腸炎ビブリオなど)、ヌメリを除菌除去します
- ・旨味成分(グルタミン酸)を抽出し食感が向上します
- ・煮魚、焼魚料理が型崩れしにくく、おいしくなります

あさり、牡蠣



- ・0.3%水溶液に約30分間浸漬させます
- ・ノロウイルス、腸炎ビブリオ、食中毒菌などのウイルス・菌類を除去 しますので牡蠣、貝類の生食用下ごしらえとしても有効です
- ・旨味抽出(アミノ酸 / グルタミン酸)により食材自体の味わいも 向上します

除菌液としての使用(調理器具、床、排水溝、洗濯)について



ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFXを0.1%水溶液(1Lの水に1g添加)に溶かすことにより強アルカリ性の水酸化カルシウム水溶液が出来上がります。

これまで、細菌性の食中毒は夏場に多発していましたが、近年では冬場にもウイルス性の食中毒が発生しています。 特に一部の菌やウイルスはアルコール消毒液では除菌効果が低く、強い殺菌効果を持つ除菌剤では手肌への刺激が強いため、除菌方法に悩みを抱えている事業者が多いのが現状です。

この**pH13の強アルカリ性の水溶液が除菌の効果**を持ち、身の周りの菌、ウイルス対策に可能です。また、嫌な臭いの元となる酢酸やアセドアルデヒド、アンモニアなども中和するため、**消臭効果**も発揮します。成分はホタテ貝殻由来の水酸化カルシウム(食品添加物)と純水のみを使用しているので安心して使用することができます。 湿気が多くカビや菌の温床となる**キッチンや洗面所の洗浄**、毎日使う**布製品の除菌、消臭**対策にも使用することができ、**あらゆる場所の菌・ウイルス対策**をより手軽に

調理場では**20リットルの水に対して大さじ1~1.5杯**入れた強アルカリ水溶液をつくり**包丁まな板、フキン、スポンジ**などの調理器具を**10分ほど浸漬**させ水洗いし乾燥させてから保管してください。また、**毎日0.1~0.3%のパナセアFX水溶液を継続的に床・タイル・下水管に流すことにより洗浄・除菌・消臭効果**を得ることが可能です。 さらにパナセアFXには**防サビ効果**があり、CaCO3(炭酸カルシウム)が耐食防護膜を作ることで、**金属腐食を防ぎます**。

また「**衣類などのお洗濯**」にも有効です。(pH13の強アルカリ、oH-イオン効果)*重曹(pH9)



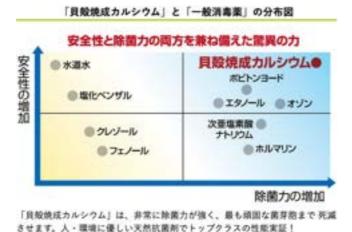
行うことが可能です。















金型、排水溝 洗浄・除菌 実験

地下水使用時洗浄水が汚染物と油分の混入でバクテリアなどが発生し腐敗が進み悪臭が発生していたが、 パナセア®FX使用により臭気は大幅に低減し交換期間が2倍に伸びる。また一般生菌、大腸菌も全て陰性であった。







防サビ実験

パナセア®FX0.1%水溶液に浸漬させた釘は3ヶ月経っても錆びる事はなく、水道水に浸漬させた釘は明らかに酸化が進み水溶液が濁っている。







除菌液としての使用について(厨房環境改善効果)



使用用途 改善・日持ち向上 パナセアFX 床・タイル・下水管の洗浄除菌消臭に有効 (pH13の強アルカリ、oH-イオン効果)*重曹(pH9) 床・タイル・下水管 食材の除菌・洗浄で使用後の水溶液使用 洗浄・除菌・消臭 (床・タイル・排水溝に流す) 毎日0.1~0.3%のパナセアFX水溶液を 継続的に流すことにより 確実に上記の効果が高まります 通常洗剤による洗浄効果 0.1%水溶液をつくる(5Lの水に5g添加) 調理器具類の除菌・洗浄 食器 / フライパン / 包丁 / まな板 / 皿 / パナセアFXの強アルカリ、oH-イオン効果により 使用後の調理器具を入れ洗剤を加え洗浄 洗浄力強化 残存する一般生菌を除去 pH13の強アルカリ、oH-イオン効果により スプレー容器 (1L / 500ml) に 厨房まわり 洗浄 / 除菌 / 消臭 / 防カビ / 防サビ (キッチン / シンク / 冷蔵・冷凍庫 / その他) の 0.1%水溶液を入れ噴霧 洗浄・除菌・消臭・防カビ 噴霧後60秒後に拭き取り 厨房全体をより快適で清潔な環境に改善 pH13の強アルカリ、oH-イオン効果により 洗い桶に水道水を入れ キッチン用品(タオル布巾マットその他)の 強力な洗浄効果を発揮 その用量の0.1%(5Lに5g添加) 洗濯・洗浄・除菌・消臭 嫌気生菌も同時に除去しますので洗濯物の室内干も可能 水溶液をつくり洗濯物を入れる また洗濯物の臭い成分の除去にも有効です



各施設で、天然由来成分100%の廃棄されたホタテ貝殻100%を特殊な技術で焼成した**ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFX**を導入していただくことにより、**SDGsへの貢献**、 **企業ブランドイメージ向上、優秀な人材の確保、メディアへの露出の可能性、新しいビジネスチャンスの開拓、自社のサービスや売上の向上**に貢献することができます。

前述したとおり、SDGsに取り組む企業さまはそのブランドイメージの向上につながります。

社会的にSDGsに対する関心が高まっている現在、SDGsに取り組んでいることが社外に伝わることは、企業としての信頼獲得や、ユーザーから選ばれる要因につながります。 その結果、企業としての評価が上がり、新しいビジネス機会の創出につながり、メディアなどへの露出の可能性も広がり、自社の商品やサービスの売り上げの向上や、 優秀な人材の確保につながる可能性があります。特に**優秀な人材の確保**は企業にとって最重要経営課題のひとつです。つまりSDGsに取り組むことは、地球と社会、 そして企業にとって「持続」を実現する重要なキーワードということになります。

個人でも簡単にできるSDGsとしましては、環境に配慮した製品やサービスを利用する、節水する、紙の無駄遣いを減らす、オンライン決済サービスを利用する、 冷房や暖房の設定温度を意識する、地元の食材を購入する、マイバッグやマイボトルを持ち歩く、使用しなくなったものを寄付する、などがあげられます。

SDGsに配慮した商品である、廃棄されたホタテ貝殻100%を特殊な技術で焼成した「ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFX」を全国各地にある御社の給食調理場で ご活用いただけることによりSDGsへの貢献が評価され、これらを従業員やお客さまに認知していただくことにより、コーズマーケティングの観点からも消費者は 「善い行い(買い物)をした」という満足感が得られ、その結果、従業員満足度・顧客満足度を向上させることができます。

ご検討のほど、どうぞよろしくお願いいたします。





コスト比較(パナセアFX/食肉軟化剤/次亜塩素酸粉末(分包タイプ)/次亜塩素酸カルシウム)



	ホタテ貝殻焼成パウダーパナセアFX	パパイン酵素系食肉軟化剤	次亜塩素酸粉末 (分包タイプ)	次亜塩素酸カルシウム(2kg)	次亜塩素酸カルシウム(20kg)
使用用途	・カルシウム補強 ・食品洗浄 ・食肉軟化用 ・除菌液	食肉軟化用	除菌液	除菌液	除菌液
内容量	10kg	500g	900g(AB合算)	2kg	20kg(2kg x 10個)
グレード	食品添加物	食品添加物	食品添加物	食品添加物	食品添加物
成分	ホタテ貝殻100%	・トレハロース67% ・パパイン0.5% ・グァーガム0.1% ・食品素材32.4%	A剤:次亜塩素酸カルシウム(高度サラシ粉) B剤:コハク酸98%(pH調整剤製剤) DL-リンゴ酸0.5%、食塩0.5%、 硫酸ナトリウム1%	次亜塩素酸カルシウム (高度サラシ粉)	次亜塩素酸カルシウム (高度サラシ粉)
付属品	なし	なし	なし	・2.5kg容量ポリ容量 ・30g計量スプーン	なし
使用方法	100Lに100g(0.1%)の水溶液を作り その中へ食材を浸漬させる	一ふりかけ法・調理前に1% (100g数に対し1g)振りかけ20分放置一浸漬法・タレに0.5%-1%溶かして漬け込む	・ジャーコック使用の場合は100Lの殺菌水を 水道感覚で使用可能 ・水100Lに対してA、B剤1袋ずつを溶解する	100L(80ppm)用の水溶液を 作るには12gが必要 (付属スプーン半分で15g)	100L(80ppm)用の水溶液を 作るには12gが必要 (付属スプーン半分で15g)
使用事例	カルシウム補強(食品へ添加)、製麺、野菜、 果物、給食、食品工場、飲食店、医療施設、 介護施設、保育園、幼稚園、ホテル、畜舎、 その他	食肉関連全般(食肉工場、飲食店、ホテル、 医療施設、その他)	学校給食、加工場、レストラン、焼肉店、 精肉、鮮魚、青果、病院、歯科医院、 動物病院、老人施設、保育園、幼稚園、 ホテル、冠婚葬祭場、スイミングスクール、 その他	生野菜、果物、給食、食品工場、飲食店、 医療施設、介護施設、保育園、幼稚園、 ホテル、冠婚葬祭場、スイミングスクール、 畜舎、パルプ工場、蚕業、養魚場、浴場水	生野菜、果物、給食、食品工場、飲食店、 医療施設、介護施設、保育園、幼稚園、 ホテル、冠婚葬祭場、スイミングスクール、 畜舎、パルプ工場、蚕業、養魚場、浴場水
рН	13	-	5.5	7	7
有効塩素濃度	-	-	80ppm	80ppm	80ppm
定価(税別)	18,000円	2,500円	16,200円	3,800円	16,800円
単価 (肉100g)	1.8円 (0.1%)	5円 (1%)	1	_	_
単価 (カルシウム100mg)	3.6円 (2g)	-	-	_	_
単価 (除菌液100L)	180円	-	540円	20円	12円