

A pair of hands is shown from the bottom, cupping a small, vibrant green plant with several leaves. The plant has a central stem and branches outwards. The background is a bright blue sky with soft, white clouds. A semi-transparent blue horizontal band is overlaid across the middle of the image, containing the text.

# DENBA事業紹介

# DENBAの独自性とは？

## DENBA

食品ロス改善  
環境技術

後付け可能

**今ある設備に簡単取り付け、しかもコンパクト**

新しい設備投資にはリスクを伴います。DENBA+は既存の設備、冷蔵庫、解凍庫に利用できるため既存の冷凍庫での急速冷凍を可能にします。

最新式

**他社品を大きく越える独自技術**

低温度の冷蔵、高温度の油への荷電技術は長年使用されていますが、従来の課題を研究し独自の空間電場式を開発しました。触れずに空間で効果を発揮する画期的なものです。

大手の支援

**東証一部の手企業が続々支援を表明**

信頼できる技術として、多業界、国内外の著名な企業様との提携、協力関係が進んでいます。また政府機関との取り組みも進んでいます。

圧倒的な  
ローコスト

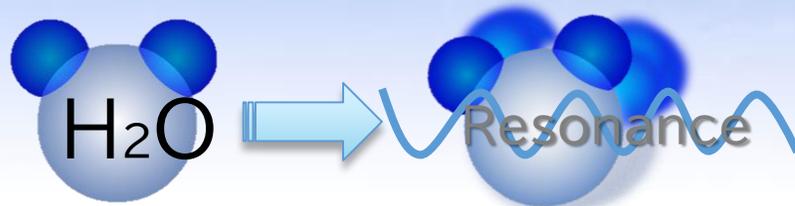
**顧客、環境に役立つ技術として少しでも低い費用で**

競争が激しい低成長の環境下では今ある設備を活用してリターンを生むことが大切です。折角の技術もコストで広がらなかったケースは沢山存在します。技術は社会の役に立って初めて意味があるのです。アグア社の普及に対する強い意思です。

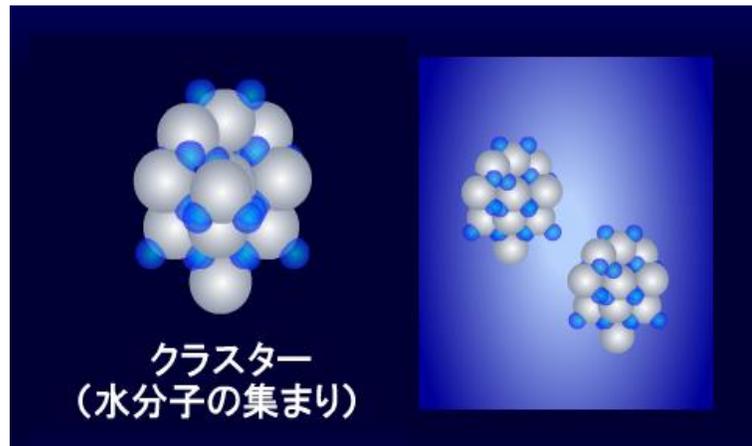
全てを可能にさせた確信技術

# 新鮮美食革命

## DENBA



- 水分子に対し波長を与え、共振させる

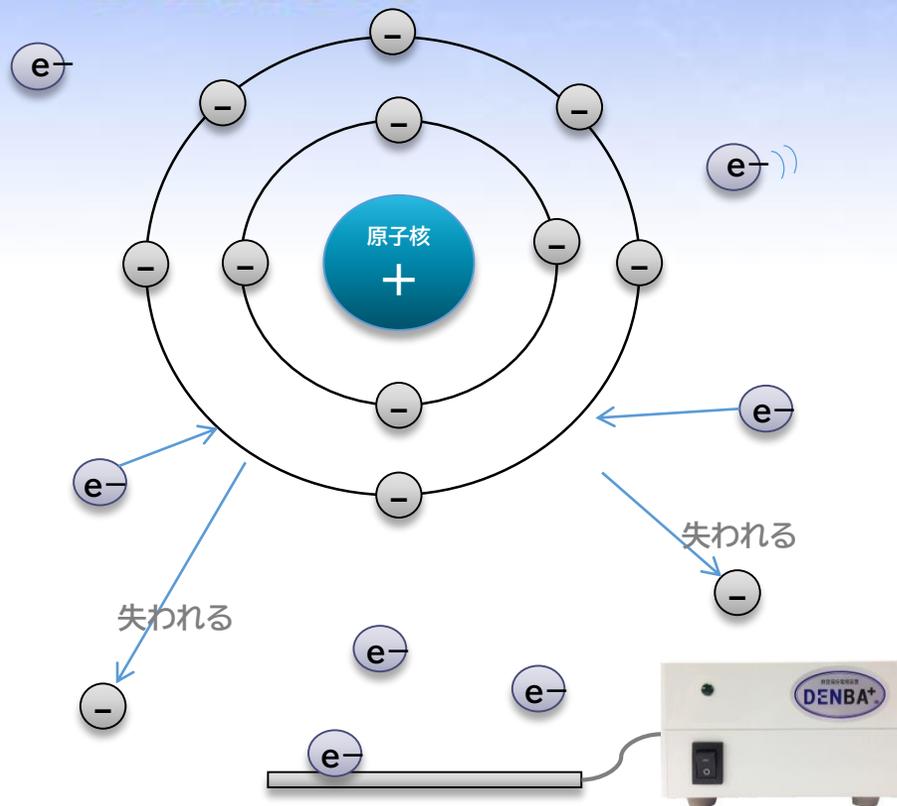


DENBA+は、水の分子振動と同じレベルの波長を与えることで、水分子を共振させ、より運動を活発にし、水分子のクラスターを細かくすることで細胞を活性化し、氷点下でも凍結しないという長期保存方法を実現しました。

また、菌の発生を抑制、ロス率を限りなく減らすことができます。

# 新鮮美食革命

## DENBA



酸化とは物質が電子を失う科学反応のことです。

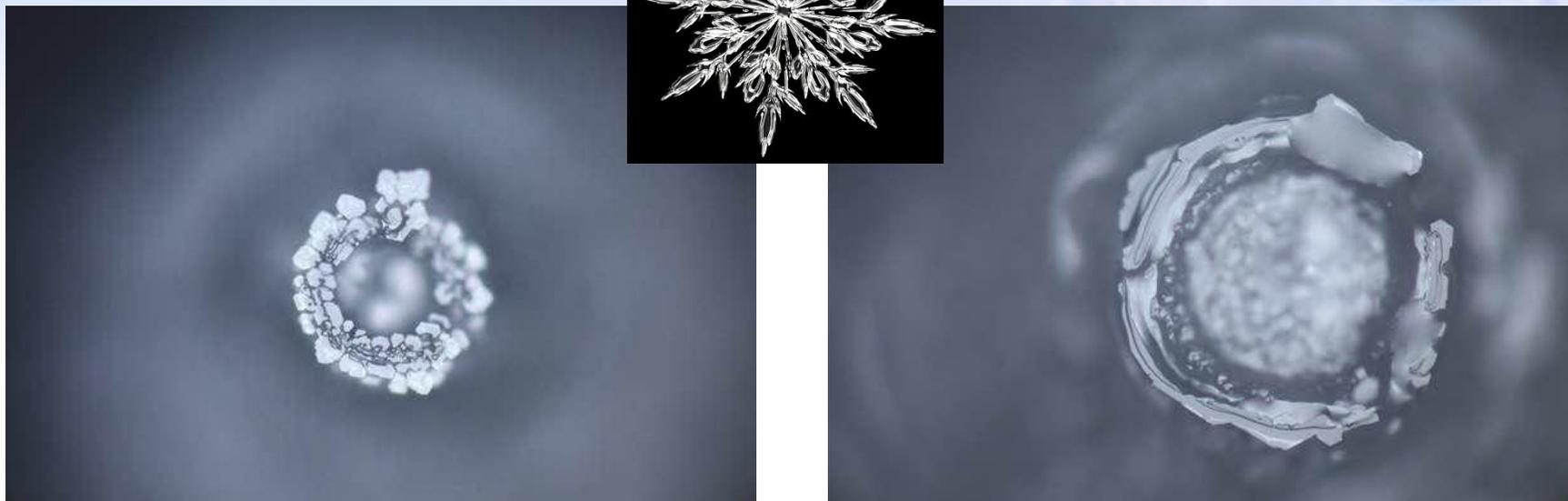
DENBA+は電子エネルギーを空間に形成し、酸化還元することで食材の酸化を防ぎ、鮮度を保つことが可能です。

地球に存在するほとんどの物質は電気的に中性である。しかし、何らかの刺激が加わると電子(負の電荷をもつ)が飛び出したり、植え付けられることによって、プラスやマイナスの電気を帯びるようになります。個々の分子の電子が不足している状態を+イオン化、過剰な状態を-イオン化と呼んでいます。

DENBA+により、電子エネルギーを空間に形成する為、酸化還元が行われます。

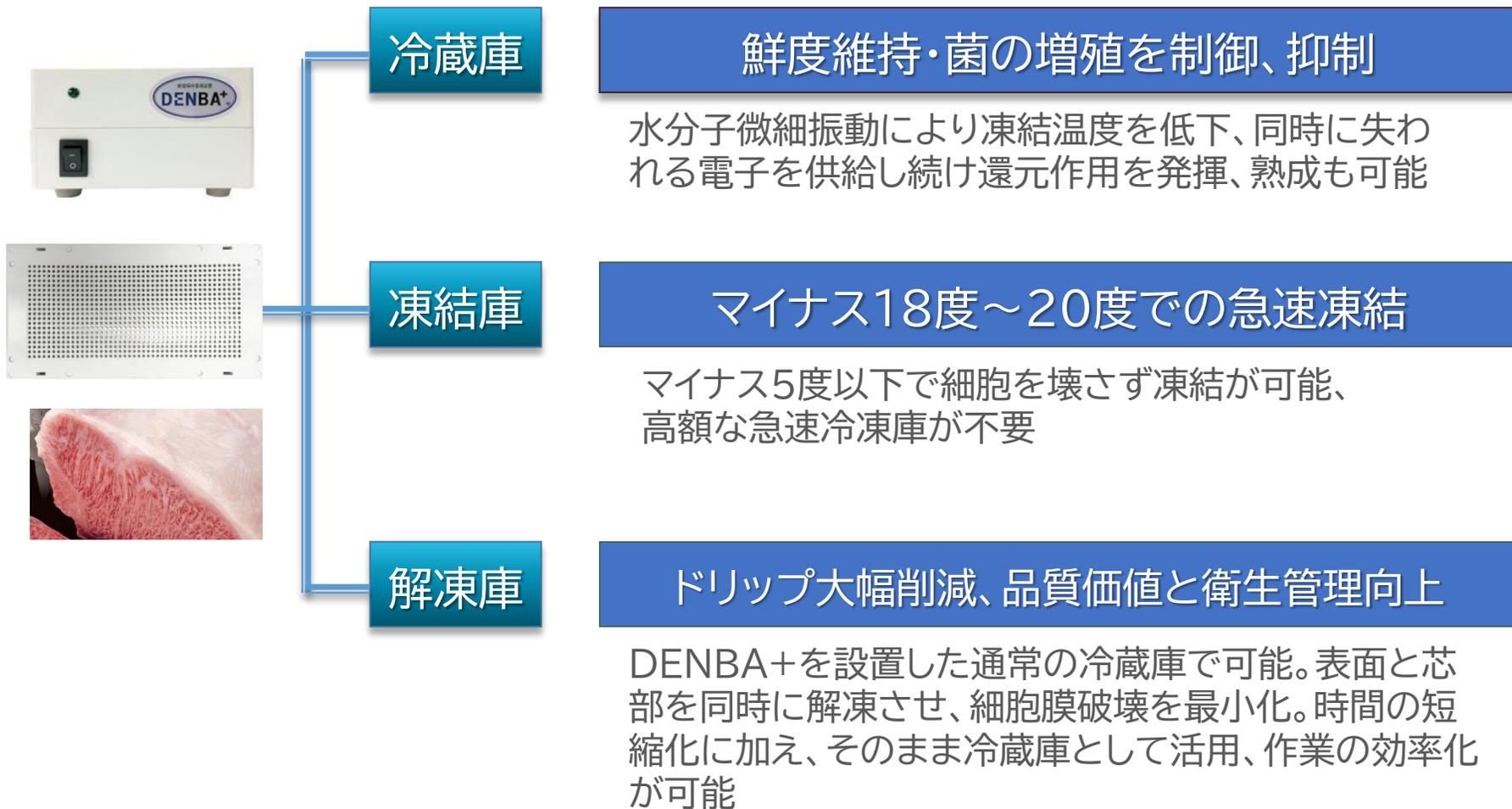
# 新鮮美食革命

## DENBA



- ▶ DENBA+を当てた氷の結晶は、電子の微細振動により、水分子がクラスター化され、結晶は角がなく球体となっており、細胞を壊さず凍結が可能である事が立証されています。DENBA+の水に与える電子微細振動により、常に水分子が共振し、沸点が下がるため、通常よりも低い温度でも水分蒸発も可能となっております。 検証機関：江本勝オフィス

# DENBA+の活用事例



# 鮮度保持比較

# 鮮度保持比較



After 10 Days can be eaten



After 6 Days. Already Rotting



After 10 Days can be eaten



After 6 Days



After 10 days can be eaten



After 4 days



After 10 days can be eaten



After 4 days



After 105 Days can be eaten



After 105 Days, Already Rotting

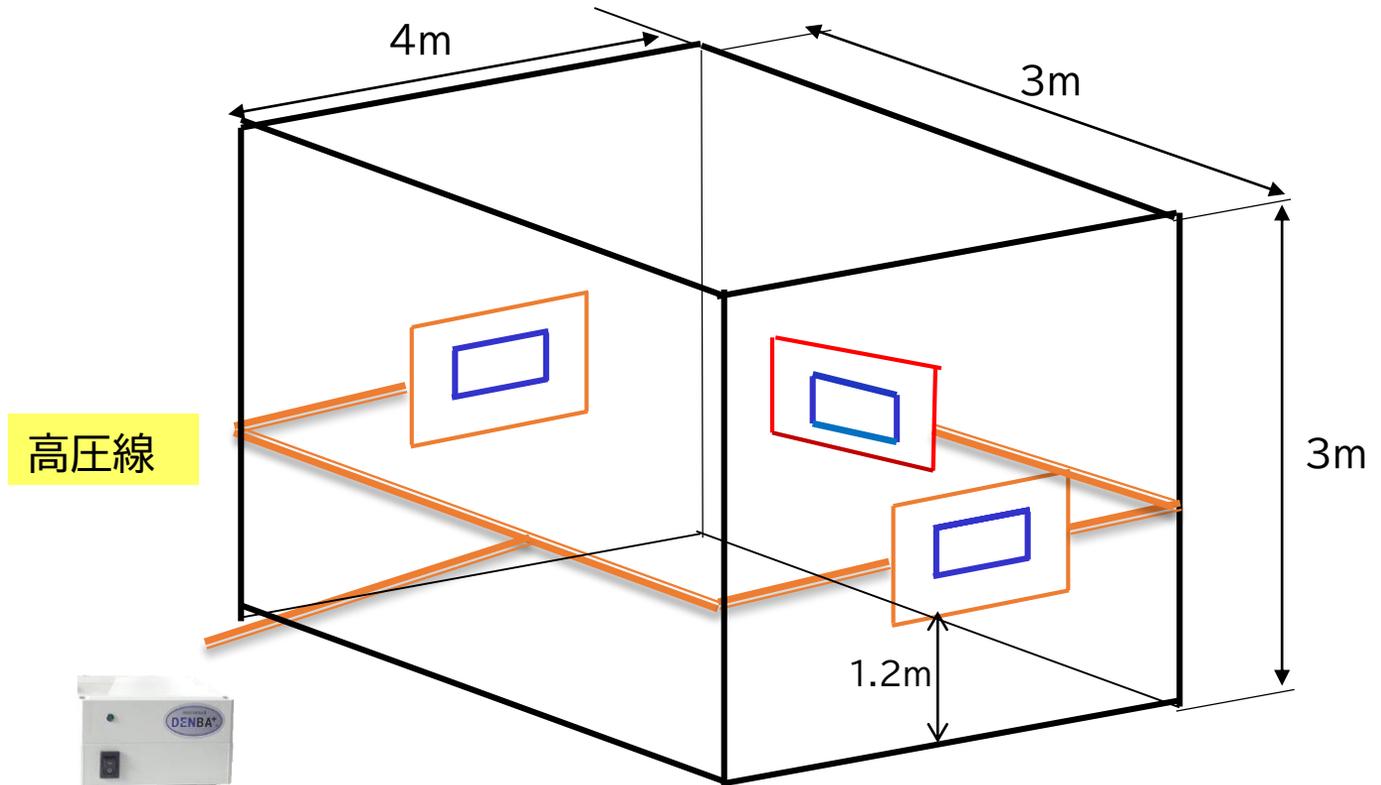


After 10 days



After 10 days

# 大型冷蔵・冷凍設備へ設置する場合の放電板枚数の目安



解凍庫・冷凍庫などへのDENBA+の設置例  
- 上図の様に、2枚の対向した放電板を置く構成が効果的  
※庫内容量や使用している容器・壁面等の状況により変化致します。

# 採用事例

- **日本**
  - マミーマート様
  - 柴又 高木屋様
  - ウジエデリカ様
  - 西頭様(馬肉専門店)
  - ADFコーポレーション様 調理師協会 理事
  - 東京大学
- **中国**
  - 中国農業科学院 食品加工研究所様
  - 万州国際様(世界最大生肉加工会社)
  - 新疆華凌集団様(新疆最大生肉加工会社)
  - 新疆農業科学院様
- **台湾**
  - 台湾漁業組合 様 合弁会社設立
- **韓国**
  - Kmeat (韓国大手生肉加工会社)様

- 5200台以上の販売実績

