



FREE STYLE CO.,LTD.

株式会社 フリースタイル

営業事務所・工場
〒587-0011 大阪府堺市美原区丹上460
TEL.072-247-4007 FAX.050-3730-2826
URL.<http://www.freestyle-jp.com>

本 社
〒593-8303 大阪府堺市西区上野芝向ヶ丘町5丁目22番50号
TEL.072-278-3385 FAX.050-3730-2826

KeepOne

機能性フィルム
キープワン

機能性フィルム《キープワン》は、
特殊電磁波エネルギーを発生する画期的なフィルムです。

「勿体ない」を、
封印します。



FREE STYLE CO.,LTD.

株式会社
フリースタイル

生鮮食品から加工食品まで鮮度・食味保持に特化した、機能性フィルムです。

機能性フィルム《キープワン》は、生鮮品や加工食品などの鮮度や食味を従来のフィルムで保存するより、新鮮で食味を落とさない状態で長時間保存することを可能にします。《キープワン》が発生する特殊電磁波が、食品内の水分に共鳴・共振することで解離水(プロトン水)^{※1}やマイナスイオン^{※2}を生み出し、この活性度の高い水が食物細胞内に取り込まれて様々な食品の鮮度を保ちます。



生鮮品の鮮度維持

- 【精肉】●ドリップ^{※2}の減少 ●柔軟性の保持 ●退色の抑制
- 【鮮魚】●魚の油焼け減少 ●悪臭の抑制
- 【青果】●みずみずしさを維持 ●嵩(かさ)減り減少
- 【生花】●艶・張りの保持 ●菌の増殖抑制 ●花持ちが良い

食材の品質保持

- 酸化による劣化抑制
- ビタミンC等の保持
- 栄養素(糖分・タンパク質他)の維持
- 保水の向上
- 香り成分の維持
- 菌の増殖抑制

味覚・食感の維持

- 甘味・円やかさ向上
- ご飯やパンなどの柔らかさの保持
- 冷凍食品の味覚保持
- 麺類等ベタ付き防止
- 揚物がカラツとする



※1.解離水(プロトン水)
水分子がエネルギー反応によって素粒子化(解離)した水で、解離したH₂Oの水素原子はプロトン水と呼ばれている。

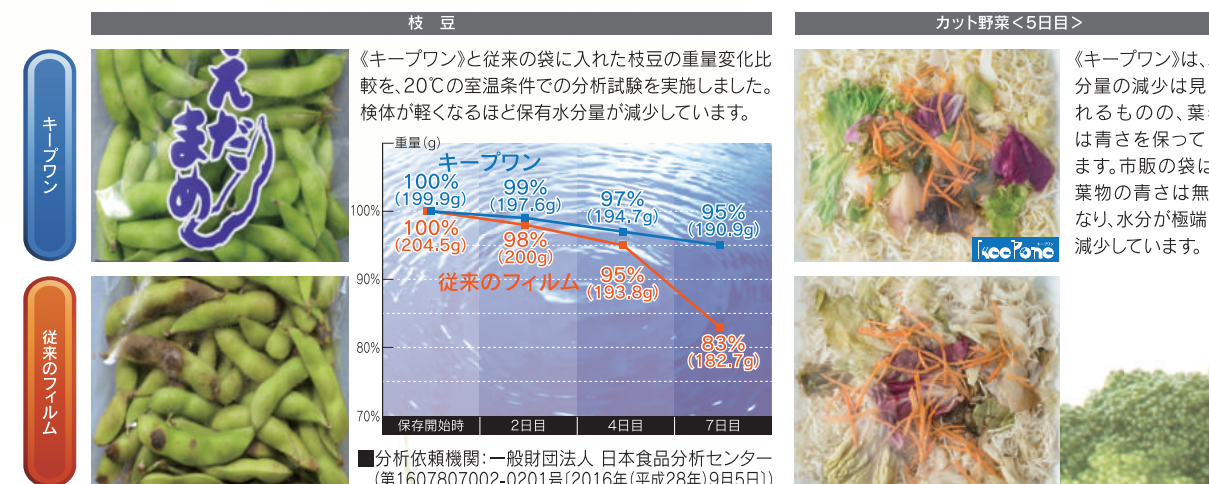
※2.ドリップ
食品を凍結すると氷結晶の体積が増加し細胞組織が損傷するため、解凍すると水分とともに食品本来の風味やうまみも流出します。

《キープワン》の微弱特殊電磁波エネルギー作用



機能性フィルム《キープワン》と従来のフィルムの違いを同条件で実証実験しました。

持ち帰り用餃子の鮮度、食味について冷蔵にて実証実験を行いました。餃子は時間を置くと、様々な具材を使用している餡が水分を多く発生し、皮がこの水分を吸収しトレイや袋に付着してしまうなど、劣化しやすい食材です。実験の結果、《キープワン》は具材の風味やジューシーな食感を出来たての状態に保ち、皮がトレイや袋に付着するのを軽減するのに効果があることが実証されました。



※ご注意:機能性フィルム《キープワン》は、食材により効果が異なる場合があります。導入の際、弊社と共同で個別の検証をお勧めいたします。