



世界初！革新的！

お試し

WAVEMAGIC の
テストキットを
貸出し可能！(有料)

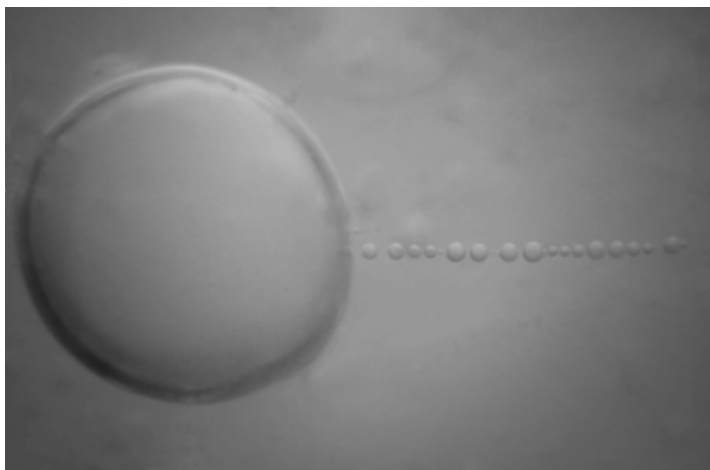
WAVEMAGIC®

— 青果物や花卉を劣化しにくい体質に変える —

WAVEMAGICとは

WAVEMAGICは、独自に開発した非常に微弱な電界発生装置で発生させた電波により水分の構造を変えることができる。

この電波により、水滴が本来持っている**界面活性の力を60%削減**するために、水滴の大きさが極端に小さくなる。(下図参照)



水滴が一行に結合した連珠構造と呼ばれる**200 μ (0.2mm)程の結合体を形成**する。

この連珠構造が一度形成されると、水が青果物から蒸散しにくくなり、水分の保持効果を生み出す。また、電波環境から取り出してもその構造を最低でも**5日間**は維持する。

もたらす効果

水分の蒸散を軽減



花や青果内の水分を蒸発させないことでみずみずしさを保つ。

内部にまで届く静菌作用



菌が付着しても増殖しにくい環境を作り出す。

鮮度維持環境を実現



0℃でも低温障害がほとんど発生しなくなるため、より安全な菌が活動しない環境での花や青果の保存が可能になる。
(バナナ・さつまいも・きゅうり等は除く)

劣化しない体質を維持



わずか60分で、花や青果の体質を「鮮度を維持する体質」に変化させるため、WAVEMAGICから取り出しても5日間以上維持される。

水揚げ促進による品質向上



切り花やブロッコリーなど、出荷前に十分に水を吸わせることで、大幅な品質向上を図れる。

現在の冷蔵設備を流用可能



現在お使いの冷蔵庫や冷蔵室にWAVEMAGICと電極パネルを後付けするだけで即時利用可能。

※大規模な設備工事不要

WAVEMAGICの特徴

設置図

電極パネルとトランス部 (電波を発信させる) (電波を発生させる)

トランス部



微弱な電波がトランス部から発生し、挟んだ2枚の電極パネル間に電界を発信させる

実験1

水分保持実験(ブロッコリー)



Good Point

WAVEMAGIC を使用した方が従来よりも約13%も多く水分を保持！(上図)



Good Point

水揚げ促進の効果有り▶

実験2

吸水実験(ウエストリギア)



—お問い合わせ—

製造元：株式会社マ克蘭サ

CREATIVE DYNAMICS
macranga

本社：東京都港区南麻布4-10-18 メイゾン明和3階
03-3449-8885

販売代理店：ナラサキ産業株式会社

本社：東京都中央区日本橋箱崎町19番21号
北海道支社：北海道札幌市中央区北1条西7丁目1番
道東支店：北海道帯広市大通南10丁目8番地
名古屋支店：愛知県名古屋市北区大曽根3丁目15番58号
九州支店：福岡県福岡市博多区古門戸町1番1号
<https://reg31.smp.ne.jp/regist/is?SMPFORM=ndli-ldnjph-82c4d173fd191233f7ec361da0221592>



ナラサキ産業株式会社

03-6732-7350(東京)
011-271-5221(北海道)
0155-24-4660(道東)
052-911-1601(名古屋)
092-261-5111(九州)