

ナノバブル水の耐菌・耐ウイルス性の検証

実験目的：一般に銀杏の果実である「ぎんなん」は腐敗しにくく、土の中の細菌、ビールスの働きで、果肉を腐敗させ、食用にする種の部分を、摘出し、乾燥させ、ぎんなんとして市場に出される。これを利用して、水道水とナノバブル水の耐細菌・耐ウイルス性の比較検証を行う。

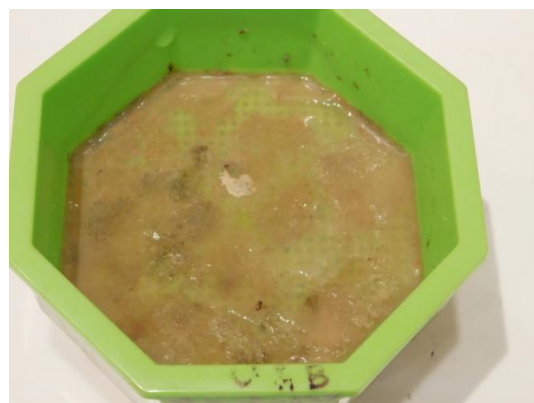
実験方法：同一容器に、ぎんなんを入れ、一方は水道水、他方にナノバブル水を満たし、腐敗プロセス期間約 4 ヶ月後の様子を比較する。

実験結果

A. 表面の状態 4 ヶ月経過後



水道水で浸漬の表面（カビ多し）



ナノバブル水で浸漬の表面（カビ無し）

B. 透明度（腐蝕度）4ヶ月経過後



水道水で浸漬の透明度（菌発生多い）



ナノバブル水で浸漬の透明度（菌発生少ない）

C. 使用したナノバブル水

「ナノエスプーマ」入水圧 0.5MPa で容量の循環 125 サイクルで生成した濃縮液である。

D. 考察

ナノバブル水は水道水に比べて、腐敗が進みにくく細菌や、ウイルスに対して、菌を分解、繁殖を抑制することが、確認された。より詳しい、本格的な、この点における研究・観察が求められる。

以上

株式会社ナノテック