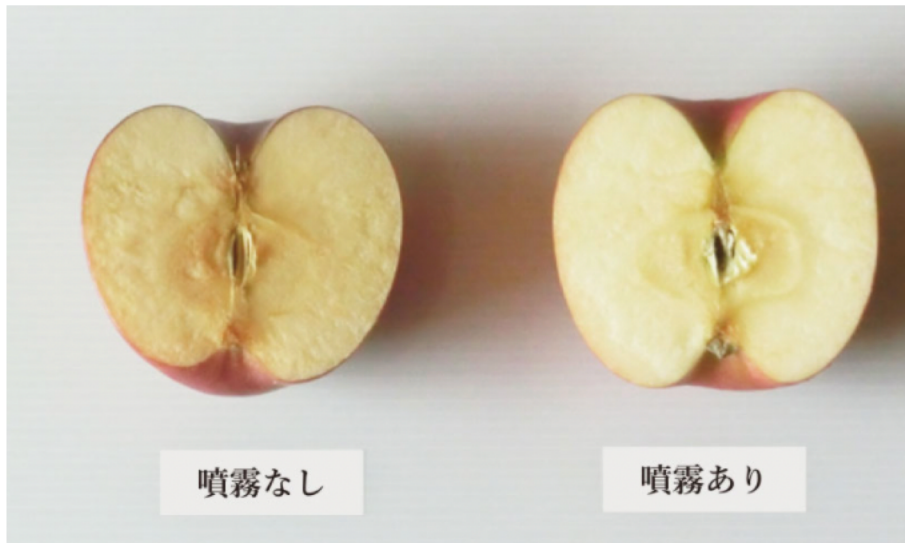


# 抗酸化作用検証結果



上記写真は、錯体ナノコロイド水溶液を噴霧したリンゴと噴霧していないリンゴを用意し、約2週間の経過観察の結果です。噴霧なしは表面に凹凸があり、果肉の水分が少なく、茶色かかっています。噴霧ありは表面・内部とも経時劣化は見られず、瑞々しい果肉のままでした。その後の経過では、噴霧ありに変色の遅延も見られました。

イチゴを包むフィルムや梨、メロンなどでも実験を行ったところ、腐敗進度を遅らせる結果が得られました。

## 活性酸素消去力

食品（果物・野菜で検証）における抗酸化力	Dpph 単位 / g
・白金ナノ粒子	58,000
・カテキン酸	16,000
・ビタミンC	5,400
・紅茶	1,700
・ほうじ茶	1,300
・インスタントコーヒー	650
・レモン	5