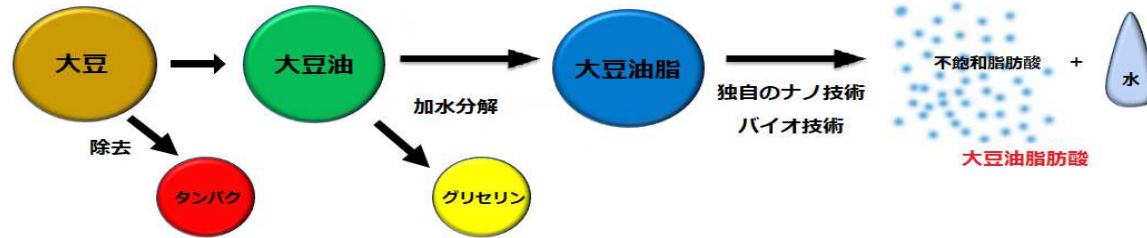


原料『大豆油脂肪酸』の洗浄(抗菌・ウイルス除去・消臭)の仕組み

(1)『大豆脂肪酸』は、大豆油を加水分解してできた不飽和脂肪酸をナノ技術とバイオ技術を使って分子を切ったナノ粒子になります。(簡単に言えば「ナノ化した大豆脂肪酸」)



(2)洗浄①不安定

ナノ化した大豆油脂肪酸(不飽和脂肪酸)は、不安定状態で、不規則な動きをします。(不規則運動)

(3)洗浄②安定

不規則な運動をする大豆油脂肪酸(ナノ粒子)は、安定を求めて汚れ成分や素材表面にくっつくとする。

(4)洗浄③剥離

汚れ成分に対してナノ化した大豆油脂肪酸(不飽和脂肪酸)が取り付いて、汚れは、形を保てなくなる。(剥離洗浄)

(5)洗浄/再付着防止/コーティング効果

剥離された汚れに変わって、ナノ粒子が素材表面をコーティングし、汚れの再付着を防ぎます。

* 菌・ウイルス・悪臭菌も同様の原理で、不活化させます。

