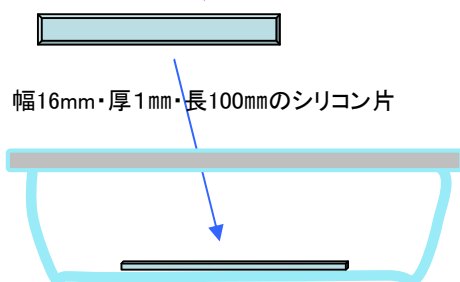


ナノ シルバーシリカ

シルバーシリカを配合したシリコン片を密閉食器に入れることで、カビ菌・雑菌・悪臭など抑制しようとする空気触媒効果の再現試験である。

【密閉常温保存20日後の結果写真】

- 1)フタの開放時に悪臭の差異は大きく、顕著に現れた。
- 2)シリコンとの非接触部にもカビが発生し難いのは、空気触媒をしている証明である。
- 3)同様に野菜、魚類の鮮度保持も確認できる。



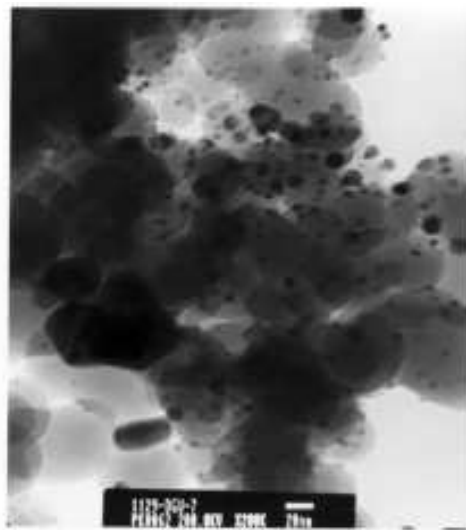
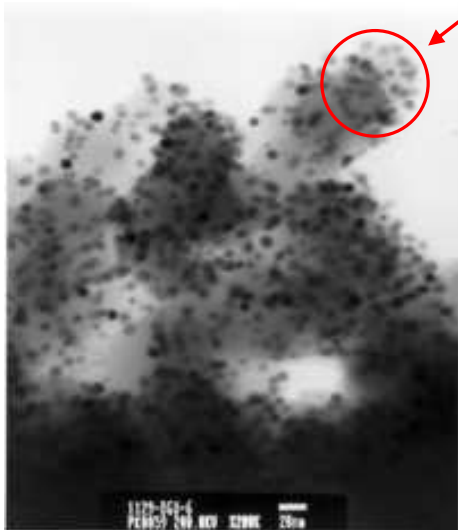
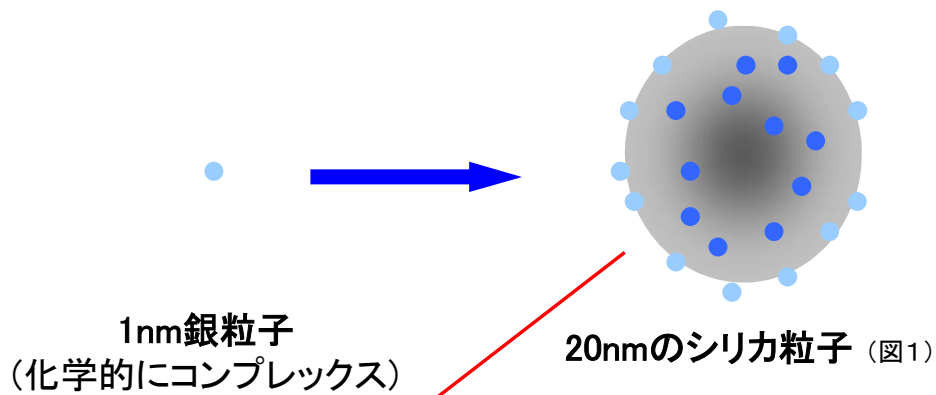
【応用】

- ・シリコン食器
- ・冷蔵庫内の鮮度保持(シリコンシール)
- ・食品包装(ダンボールのホットメルト)
- ・紙・不織布のコート及び含浸
- その他

・使用シリコン;信越シリコン(建築用)



弊社で扱う **ナノ銀 SSC** とは **シルバーシリカ** (コンプレックス)



SSC のサイズは約50nmです。最新型はシリカを最小した10nm **TSSC**(Transparent Silver-Silica Complex)と称しております。

- ・シリカと銀粒子の複合体です。
- ・ナノサイズは粉末にはなりません。(紛体にケミカルボンディングするのは可能です)
- ・溶液中に作成されます。
- ・溶液は、水、アルコール類、溶媒類などを使用します。

ナノ銀単体では色相が茶色となります。シリカとの複合体にすることにより、大きなシナジー効果が生じます。2つの特性を持つことができます。

- ・色相が透明になります。
- ・常温による触媒効果が増幅します。(シリカサイズが極微小にすることで更に増幅)

※EPA (米国環境保護庁) の認定登録がされた唯一のナノ銀です。