

DASTEC PRESS

Disease Adsorption System Technologies

Vol.1 | Apr 21,2015 | 発行: 株式会社ダステック 〒920-0226 石川県金沢市粟崎町5-35-8 TEL: 076-225-8405

めざしたのは、世界一安全な食用炭です。

—— ダイエタリーカーボン「純炭」は、高純度結晶セルロースを独自の「非賦活炭化法」で製造しています。

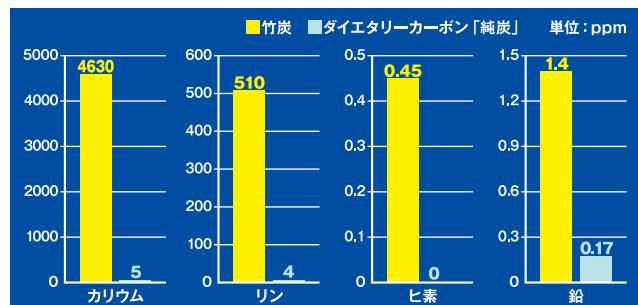
【製品コンセプト】

世界的にも稀少な「品質管理された炭」です。

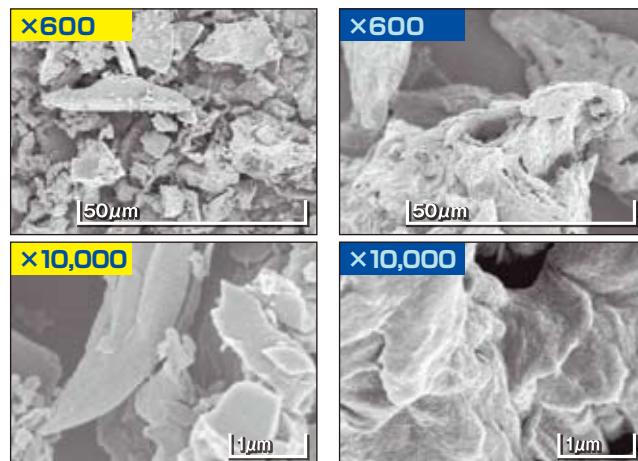
「炭焼きは病気知らず」と言われ、色々な種類の炭を使った食品が市場に浸透しています。しかし、皆さんがお使いの炭は安全なのでしょうか？

木炭や竹炭は、原料木材に含まれるカリウムやリンといった多様な元素を持ちこんでおり、その含有量は樹木の生育条件によって変動するため同じ品質の炭を安定的に製造することはできません。そこで、ダイエタリーカーボン「純炭」は医薬品添加物や食品添加物にも使用されている高純度結晶セルロースを材料に選びました。食用結晶セルロースを電気炉で衛生的に焼成しているため、不純物は極めて少なく長期間食用としてご利用いただける、安全性に優れた素材です。

平均粒子径 50ミクロンの粒子状です。体内に吸収されることはなく、鋭利な角で組織を傷つけることもありません。



元素分析による竹炭とダイエタリーカーボン「純炭」の比較



電子顕微鏡による竹炭（左）とダイエタリーカーボン「純炭」（右）の比較

ダイエタリーカーボン「純炭」の製品仕様

製品規格	
性状	黒色の粉末、無味無臭
一般生菌数	3000 個/g以下
大腸菌	陰性
重金属（鉛）	10 ppm以下
ヒ素	1 ppm以下
クレアチニン吸着能	0.7mg/g以上
異物	認めない

特定原材料情報	
アレルゲン、遺伝子組換え物質、BSE関連物質を含まない	
安全性試験	
変異原性試験 急性毒性試験 28日間反復投与毒性試験	

実測値 ※（）内は検出限界値	
3,4-ベンゾピレン	検出限界以下 (< 0.05ppb)
セシウム-137	検出限界以下 (< 20Bq/kg)
セシウム-134	検出限界以下 (< 20Bq/kg)
ヨウ素-131	検出限界以下 (< 20Bq/kg)
カドミウム	検出限界以下 (< 0.1ppm)
鉛	検出限界以下 (< 0.5ppm)
ヒ素	検出限界以下 (< 0.5ppm)
緑水銀	検出限界以下 (< 0.1ppm)